КАК И ЧЕМ НАКОРМИТЬ ГЕНИЯ, БОЛЬШУЮ СЕМЬЮ И МНОГОЧИСЛЕННЫХ ГОСТЕЙ

ОБЕД ДЛЯ ЛЬВА

кулинарная книга
СОФЬИ АНДРЕЕВНЫ
ТОЛСТОЙ

ЧТО СИЛЬНЕЙ, ЧЕМ СМЕРТЬ И РОК, —
СЛАДКИЙ АНКОВСКИЙ ПИРОГ.
Л. ТОЛСТОЙ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Семейные традиции в Ясной Поляне охраняла Софья Андреевна Толстая. Ее «Кулинарная книга» тому подтверждение. Названия блюд звучат так: яблочный квас Марии Николаевны – младшей сестры Л. Н. Толстого; лимонный квас Маруси Маклаковой – близкой знакомой семьи Толстых; пастила яблочная Марии Петровны Фет и, конечно, Анковский пирог – семейного доктора Берсов Николая Богдановича Анке. Толстая собрала рецепты 162 блюд, которыми питалась вся большая семья. Записывали кулинарные рецепты два человека – сама Софья Андреевна и ее младший брат Степан Андреевич Берс. У вас есть уникальная возможность узнать, что готовили в семье Толстых, и попробовать угостить этими блюдами своих родных, друзей и гостей.

- Софья Толстая
  -
  -
  - 1. Венский пирог
  - 2. Торт миндальный
  - 3. Кекс
  - 4. Торт из черного хлеба
  - 5. Пирог из манной крупы
  - 6. Крендели
  - 7. Ленточки
  - 8. Яблочный крем
  - 9. Варенец
    -
    - Варенец заквашенный
  - 10. Лепешки
  - 11. Пирог из слоеного теста
  - 12. Селедка с телятиной
  - 13. Бисквиты
  - 14. Шоколадный кисель
  - 15. Бланманже
  - 16. Бланманже с ванилью
  - 17. Мороженое из сливок с ванилью
  - 18. Мороженое из плодов
  - 19. Вареники
  - 20. Яблочные лепешки
  - 21. Суфле картофельное
  - 22. Пудинг из грецких орехов

- 23. Сабаен
- 24. Английский соус
- 25. Яичница
- 26. Плампудинг
- 27. Торт лимонный
- 28. Хрен
- 29. Вафли Штендера
- 30. Пасха
- 31. Померанцевое варенье
- 32. Мед
- 33. Утка с грибами
- 34. Соус из томатов, или Пом д’амур
- 35. Бешамель
- 36. Пудинг из ржаного хлеба
- 37. Картофельный пудинг
- 38. Матлот
- 39. Стуфато и макароны
- 40. Щука в опаренном хрене
- 41. Соус из смеси овощей
- 42. Телячьи котлеты
- 43. Цыплята á la mayonaise
- 44. Морковная или репная каша
- 45. Матлот из дичи
- 46. Котлеты в папильотах
- 47. Яблочный холодный пудинг
- 48. Яблоки á la dophine
- 49. Сливочная каша графа А.
- 50. Пылающий пудинг
- 51. Малиновое желе
- 52. Сливочный крем с клубничным вареньем
- 53. Вафли на вине
- 54. Снежки
- 55. Куропатки в селедочном соусе
- 56. Зеленые бобы á la maître d’hôtel
- 57. Телячье рагу с лимонным соусом
- 58. Каплуны[31] и пулярки с шампиньонами
- 59. Пряники
- 60. Ячный крупеник
- 61. Гречневый крупеник
- 62. Маседуан на 6 персон
- 63. Говядина в кастрюле
- 64. Ореховое суфле
- 65. Миндальное суфле
- 66. Гурьевская каша

- 67. Говядина стуфато
- 68. Матлот из карпа или из разной рыбы
- 69. Сливочный крем на 12 чашек
- 70. Сливочный крем
- 71. Кекс лучший Зенгера
- 72. Край или щуп
- 73. Соус из телячьих почек
- 74. Суфле миндальное Баде
- 75. Малиновый сироп
- 76. Пенное вино очищенное
- 77. Как делать сок
- 78. Как варить смокву[37]
- 79. Как делать воду из черносмородинного листа
- 80. Миндальное пирожное
- 81. Пенное вино Перфильевых
- 82. Куренье
- 83. Суфле из манной крупы или риса
- 84. Трубочки
- 85. Пирог Анке
- 86. Кислые щи
- 87. Соус из подливки
- 88. Торт из манной крупы с миндалем
- 89. На блюде вафли с белками
- 90. Хлебный торт
- 91. Дуги
- 92. Степаново пирожное
- 93. Пудинг из черного хлеба с яблоками
- 94. Квас
- 95. Вода из черносмородинного листа (Захарьиных)
- 96. Петербургское тесто
- 97. Тесто на сухари и сдобные хлебы
- 98. Как варить шпинат, чтоб он оставался зеленым
- 99. Сухарный пирог
- 100. Картофель á la maître d’hôtel
- 101. Свежий горох
- 102. Душеные грибы
- 103. Бюрдалю
- 104. Баваруаз
- 105. Простая горчица
- 106. Сметанный пирог (Анке)
- 107. Соус тартар
- 108. Как варить щуку
- 109. Брага
- 110. Крепкий бульон

- 111. Квас (Шостак)
- 112. Грибная похлебка
- 113. Солонина и огурцы
- 114. Простокваша
- 115. Желе на одну форму
- 116. Трубочки
- 117. Молочные блины
- 118. Горячий компот
- 119. Битое варенье с бисквитами
- 120. Крендели и баранки
- 121. Щавель с блинами
- 122. Пирожное из картофельной муки
- 123. Рыба под бешамелью в раковинах
- 124. Мороженое
- 125. Мороженое из варенья
- 126. Как делать eau de Cologne (на спирту)
- 127. Яблочные пирожки (Берсовские)
- 128. Суфле миндальное (от Толстых)
- 129. Пирог из манной крупы с миндалем (Берсовский)
- 130. Водянка из яблок
- 131. Вода прохладительная
- 132. Тесто, запеченное к ростбифу (Ханны)
- 133. Провансаль чистый
- 134. Майонез
- 135. Пиво князя Шаховского
- 136. Водица яблочная (из Ходынина)
- 137. Варенье из роз
- 138. Травник Толстых
- 139. Эликсир тетушки Пелагеи Ильиничны (для зубов)
- 140. Квас сухарный Фета
- 141. Соус горчичный
- 142. Пастила яблочная (Мария Петровна Фет)
- 143. Смоква
- 144. Пасха Спичинской
- 145. Пасха Бестужевых
- 146. Скороспелые блины
- 147. Кумыс
- 148. Пасха Семена, повара нашего
- 149. О-де-Колонь Елены Сергеевны Денисенко
- 150. Лимонная вода Маруси Маклаковой
- 151. Пастила Толстых
- 152. Торт
- 153. Способ сохранения зеленого гороха
- 154. Блины обыкновенные

- 155. Блины пшеничные
- 156. Пасха царская
- 157. Состав для обмазки сырых стен
- 158. Состав для лица
- 159. Торт шоколадный из черных сухарей Сухотиных на 12 персон
- 160. Яблочный квас Марии Николаевны
- 161. Скороспелые блины
- 162
- Добрый совет

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9
  - 10
  - 11
  - 12
  - 13
  - 14
  - 15
  - 16
  - 17
  - 18
  - 19
  - 20
  - 21
  - 22
  - 23
  - 24
  - 25
  - 26
  - 27
  - 28
  - 29
  - 30
  - 31
  - 32
  - 33

- ○ 34
- ○ 35
- ○ 36
- ○ 37
- ○ 38
- ○ 39
- ○ 40
- ○ 41
- ○ 42
- ○ 43
- ○ 44
- ○ 45
- ○ 46
- ○ 47
- ○ 48
- ○ 49
- ○ 50
- ○ 51
- ○ 52
- ○ 53
- ○ 54
- ○ 55
- ○ 56
- ○ 57
- ○ 58
- ○ 59
- ○ 60
- ○ 61

Софья Толстая
Кулинарная книга Софьи Андреевны Толстой. Обед для Льва

© «Центрполиграф», 2016

КУШАНЬЯ

1. Венский пирог

Один фунт[1] сливочного масла тереть четверть часа в одну сторону; в оное положить 10 желтков, тереть четверть часа, потом туда же положить один фунт сахару и тереть полчаса, потом положить один фунт муки и, наконец, во все это положить сбитые белки. Из этого теста выпечь две лепешки. Их же положить на круги, вырезанные из бумаги, намазав между лепешками вареньем. Потом сделать глазурь и ею покрыть весь пирог. А затем уже по глазури сделать украшения.

2. Торт миндальный

Девять желтков и полфунта сахару тереть один час в одну сторону, потом положить туда полфунта сладкого миндаля и 20 штук горького[2], мелко истолченного. Сбить девять белков и положить туда же. Все это, смешав, выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, не очень жаркую.

3. Кекс

Один фунт сливочного масла тереть в одну сторону четверть часа; 12 желтков, $^1/_2$ фунта изюму, вычищенного и изрезанного, $^1/_4$ фунта коринки[3] – все положить в растертое масло и тереть еще полчаса; туда же положить потом 1 фунт сахару и еще тереть полчаса; потом положить 1 фунт муки и все это хорошенько смешать. Потом нарезать цукаты и лимонные корки и сбить 12 белков и все это положить туда же.

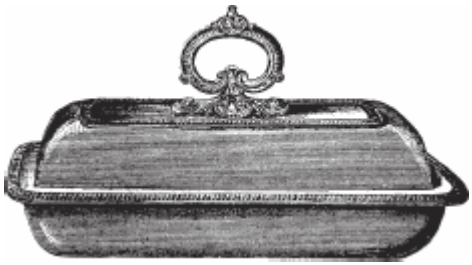
Наконец, выложить все это в форму, вымазанную сливочным маслом, и поставить в не очень жаркую печь.

4. Торт из черного хлеба

Чашку ржаного высушенного, истолченного и просеянного хлеба, чашку сахару, 10 яиц; сахар растереть с белками, покуда побелеют, и всыпать в них этот хлеб, положить туда сбитые белки и 20 штук сладкого миндаля. Все это выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, не очень жаркую.

5. Пирог из манной крупы

Чайную чашку сахару и 7 желтков растереть, покуда побелеют; туда потом положить чашку манной крупы, которую надо растереть скалкой, потом туда же положить сбитые белки и немного горького миндаля. Все это выложить в форму, вымазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями, а затем поставить в не очень жаркую печь.



6. Крендели

Выпустить 6 желтков и 3 белка в деревянную чашку и положить три ложки самых густых сливок, три ложки сливочного распущенного масла, три ложки мелкого сахару и во все это, мешая, класть понемногу муку, пока сделается густое тесто, чтобы сделать крендели.

7. Ленточки

Взять пять желтков, две ложки густых сливок, две ложки мелкого сахару, немного кардамону и во все это понемногу класть муку и тереть долго все это в одну сторону, раскатать на доске и выделывать ленточки резцом. Потом печь их в русском масле[4].

8. Яблочный крем

Взять два стакана печеных протертых антоновских яблок, две чашки мелкого сахару и один белок; сварить четверку клея[5] и положить кусочек ванили; яблоки с сахаром сбить и в оное положить сваренный клей и влить в форму.

9. Варенец

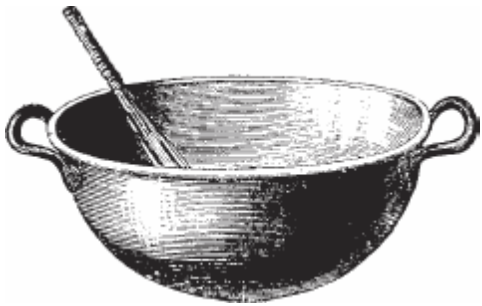
Взять цельное молоко, лучше вечернее, смешать его и поставить в печь, и, когда оно подернется пенкой, погрузить пенку в молоко и молоко мешать; и повторять это несколько раз, ибо чем больше пенок, тем вкуснее варенец. Когда молоко уварится докрасна, вынуть его из печи, дать остынуть, отнести в погреб и поставить на лед.

Варенец заквашенный

Когда варенец остынет до теплоты парного молока, взять, смотря по количеству варенца, одну или две ложки свежей сметаны, положить ее в варенец и, размешав, поставить его на несколько часов в теплое место, и, когда варенец сядет, вынести в погреб и поставить на лед.

10. Лепешки

Взять 4 яйца, разбить их и вылить; положить в них полфунта крупитчатой муки[6] и полфунта сахару и все это мешать, пока сделается тесто; потом выделывать круглые лепешки и поставить в печь, не очень жаркую.



11. Пирог из слоеного теста

Взять три яйца, от двух отнять белки, а третье положить целиком, сбить их, прибавить стакан холодной воды, рюмку пуншевой водки или рому (в случае нужды можно заменить хорошим простым вином) и две щепотки соли; разбить все вместе ложкой и замесить крутое тесто; умяв его хорошенько руками, бить скалкой, подсыпая муки, чтобы тесто не приставало к столу; раскатав его, положить на решето и вынести в погреб на лед или на двор, если зима. Полтора фунта чухонского[7] масла разбить скалкой, чтобы оно было мягкое; сделать тоненькими лепешки и принести тесто; наложить на одну сторону пласта масла и, закрыв другою, раскатывать, перегибая тесто до тех пор, пока будут тонкие слои; тогда, нагревши ножик в кипятке, вытереть его полотенцем, обрезать по круглому блюду два круглых пласта, положить один из них на железный лист, наложить начинку из приготовленного варенья, накрыть другим пластом; нагревши ножик снова, вырезать им на пироге фигуры, по приготовленной прежде бумаге, вензеля и что вздумается, все время подогревая ножик; пирог готов, но остается поставить его в печь.

Можно для слоения теста употреблять перетопленное масло, приготовив его следующим образом: растопить нужное для слоения количество масла; когда оно остынет и будет только теплое, надо мешать его большою ложкою или мутовкою в муравленом горшке[8], пока не сгустится и не сделается бело; тогда сделать из него лепешки толщиною в палец, опустить в холодную со льдом воду и, давши остынуть, выложить на решето, чтобы стекла вода, а потом разбить лепешки скалкой и употреблять для слоения.

12. Селедка с телятиной

Взять остывшую телятину, отделить ее от костей, взять две селедки вымоченные и положить их с телятиной, снявши с них кожу и выбрав кости. Все это изрубить мелко. Протереть сквозь решето вареный картофель и взять его вполовину против телятины и чайную чашку сухарей, мелко толченных, да изрубленную луковицу. Все это вместе перемешать и порубить еще немного, чтобы сделалось тесто. Потом вылить в это тесто чашку чайную сливок, пять сырых яиц и две ложки масла. Взять плоскую форму или глубокую сковородку и намазать маслом и обсыпать сухарями, выложить в нее приготовленное тесто, поставить в печь и дать хорошенько зарумяниться.

И выйдет из всего этого собака[9].

13. Бисквиты

Взять 6 яиц, отделить желтки в кастрюльку, в оное положить $^1/_4$ фунта сахару мелкого и цедры лимонной, все сие хорошенько сбить, потом понемногу класть 2 горстки муки и смешать хорошенько; белки сбить лопаткой; весь этот раствор выложить в белки и все это смешать хорошенько, потом сделать бумажные коробочки, засыпать их сахаром и положить в оные сие тесто. Поставить в печь в легкий жар, и когда будут отставать от бумаги, то значит – поспели.

14. Шоколадный кисель

Истереть плитку шоколаду, взять две чашки картофельной муки, одну чашку сахару; развести холодным молоком понемногу; потом вскипятить $1^1/_2$ бутылки молока; влить понемногу разведенный шоколад; мешать молоко до тех пор, пока будет отставать от кастрюльки. Влить в соусник и подавать со сливками.

15. Бланманже

Полфунта сладкого миндаля и 10 штук горького вычистить, истолочь, смешать с двумя бутылками цельного молока, дать кипеть полчаса, а потом процедить сквозь салфетку. Положить туда полфунта сахару, $^1/_8$ фунта разваренного клею[10] и дать кипеть еще $^1/_2$ часа, а потом вылить в фаянсовую чашку, дать немного остынуть, разлить в форму, выкладывая бланманже, и поставить в холодное место. Формы надобно опускать в теплую воду.

16. Бланманже с ванилью

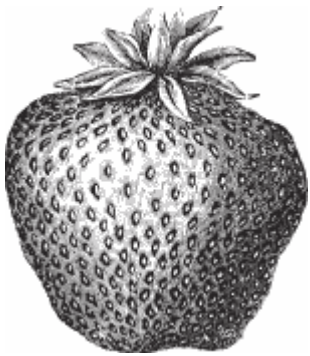
Взять 12 золотников[11] лучшего осетрового клею[12], разварить его в стакане, чтобы он совершенно распустился. Потом взять три стакана сливок, $^1/_2$ фунта сладкого миндаля и один лот[13] горького, очистить его, истолочь, искрошить мелко полстручка ванили[14], смешать все вместе, положить сахару столько, чтобы было довольно сладко. Когда все будет готово, поставить кипеть полчаса. Сняв с огня, мешать ложкой, пока будет тепло, тогда процедить сквозь салфетку. Разлить в формы, поставить в холодное место.

17. Мороженое из сливок с ванилью

Взять $1^1/_2$ стакана густых сливок. Сбить в пену. Взять $^1/_2$ фунта сахару и распустить в стакане воды; положить в сахар, завязав в холстину, мелко обрезанную палочку ванили; сбить венчиком 11 желтков и 2 целых яйца. Сахар выложить в муравленый горшок, поставить в кипящую воду, выложить туда же желтки и бить венчиком до густой пены. Когда будет горячо, вынуть горшок из воды, продолжать бить, пока остынет, выложить туда несбитые сливки, вынуть ваниль; выложить в форму, поставить на лед и оставить там на 3 часа.

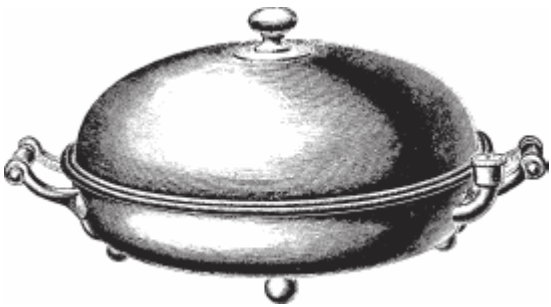
18. Мороженое из плодов

Сделать из сахару сироп, довольно густой. Приготовить морс из клубники, малины, вишни и других ягод и положить в сок столько сахару, чтобы было сладко. Влить в форму, поставить на лед, вертеть до тех пор, пока замерзнет. Когда хорошенько замерзнет, перемешать ложкой.



19. Вареники

Взять 3 яйца, стакан воды, немного соли, замесить тесто, раскатать тонко и нарезать стаканом кружки. Творог с вечера положить под гнет и, когда тесто готово, протереть сквозь решето; прибавить два или три яйца и немного соли, наделать вареников, налить в кастрюлю воды, дать закипеть ключом, опустить вареники и, сварив, откинуть на сито, положить в какую-нибудь посудину, облить чухонским маслом и подавать к столу со свежей сметаной.

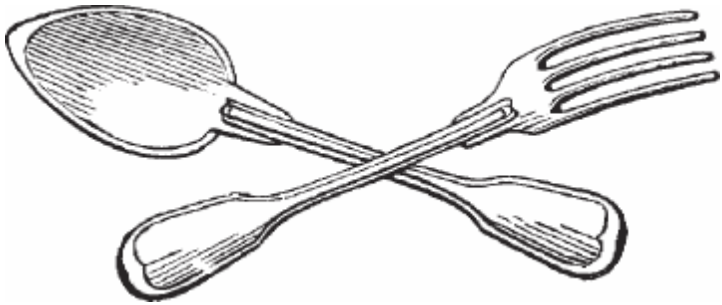


20. Яблочные лепешки

Нарезать 10 штук антоновских яблок кусками и томить их в кастрюле, пока они сделаются мягкими, потом протереть их сквозь сито; затем протертые яблоки положить опять в чистую кастрюлю и всыпать туда же 1 фунт сахару, положить нарезанной тоненькими кусочками цедры и все это мешать лопаткой, пока будет отставать от кастрюльки; выложить на железный лист и намазать в половину пальца толщиной поровнее; остудить и нарезать лепешки.

21. Суфле картофельное

15 картофелин очистить, сварить и протереть сквозь решето, выложить в чашку и развести цельным молоком, чтобы было не жидко и не густо; положить туда две ложки растопленного сливочного масла, пять желтков, поднять белки и мешать все вместе; выложить в форму и посыпать сверху сыром, поставить в духовую печь в то время, когда за стол садятся.



22. Пудинг из грецких орехов

Полхлеба белого вымочить в молоке и его отжать; 4 желтка, 2 ложки сахару, ложку растопленного масла, 1 фунт грецких орехов, мелко истолченных, сбить белки, и все это смешать, выложить в форму и поставить в кипяток, чтобы в кастрюльке на плите покипело.

Выложить из формы и подавать его теплым, и к нему соус сабаен.

23. Сабаен

Пять желтков и $1^1/_2$ чашки сахару мелкого; и тереть оное, пока побелеет, и влить в оное полстакана мадеры, поставить на плиту и венчиком сбивать, пока сделается густо.

24. Английский соус

Ложку муки и ложку масла стереть вместе; влить в оное чайную чашку белого бульона[15], поставить на плиту, мешать, пока сделается густо, выдавить туда лимонного соку по вкусу и, когда подавать, положить желток, чтобы соус пожелтел, и подавать его к спарже, картошке и рыбе.

25. Яичница

Полштофа[16] сметаны, 8 яиц и 2 столовые ложки муки. Стереть яичные желтки с мукой, в оное влить сметану, натереть на терке корку с двух лимонов, сбить белки и положить немного сахару.

26. Плампудинг

8 яиц хорошенько сбить с четырьмя ложками муки, положить фунт тонко нарезанного, хорошо вымоченного и высушенного почечного сала и 1 фунт коринки, чисто вымытой и высушенной, 1 фунт тонко нарезанного изюму без косточек, немного соли, чайную ложку сахару и немножко мелко истолченной корицы и мелко истолченного мускатного ореха и туда же влить рюмку рому[17]. Все это смешать хорошенько, положить во влажную, маслом намазанную салфетку, завязать ее хорошенько и дать кипеть 6 часов в кастрюльке в воде.

27. Торт лимонный

Положить 3 лимона в тряпку и варить до тех пор, пока можно будет их проколоть соломкой, тереть их долго, выбирая зернышки, потом положить 24 желтка и 3 чашки сахару; все это долго вертеть в одну сторону, положить в оное сбитые белки, влить в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями.

28. Хрен

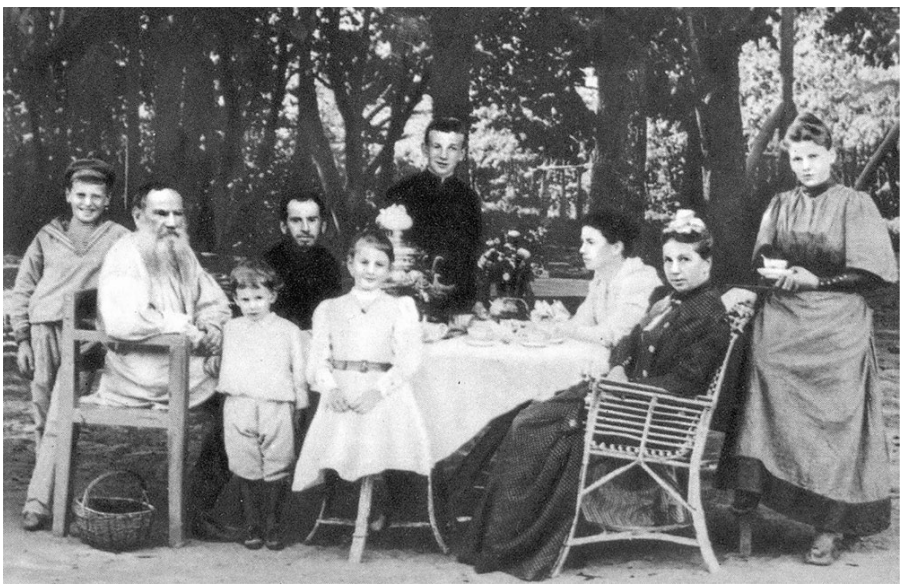
Натереть хрену столько, сколько будет нужно; распустить чухонского масла и положить муки, спассеровать, потом развести оное сметаной и класть хрен; положить соли, сахару, уксусу и разводить жидко, до густоты тертого картофеля.

29. Вафли Штендера

1/2 фунта чухонского масла, немного сахару, 1/2 фунта муки, 3 желтка, 5 белков и 5 чашек молока, немного соли. Сперва масло, муку, желтки и немного молока стереть вместе, потом развести с остальным количеством молока, белки сбить и положить незадолго перед тем, как печь. Печь, не смазывая форму.

30. Пасха

7 фунтов протертого сквозь решето творогу, положить в него 8 яиц, $^1/_2$ фунта сметанного масла[18] и бутылку[19] густых сливок; все сие, размешав, поставить на плиту и мешать, чтоб не пригорело. И как скоро даст сыворотку и один раз вскипит, снять с огня и, остудив, положить коринки по вкусу, а потом выкладывать в форму и придавить тяжелым гнетом, но не вдруг, а постепенно.



31. Померанцевое варенье

На 1 фунт померанцев[20] взять 2 фунта сахару; на каждый фунт сахару по три чайных ложки воды. С померанцев срезать как можно тоньше кожу и изрезать ее длинненькими полосочками, очистить всю белую кожу; померанцы нарезать кружочками, вынимая зернышки. Выжать сок с двух лимонов, а кожу обрезать и изрезать. Сперва положить сахар, налить водою, положить кожу и варить; потом положить померанцы.

32. Мед

Взять 20 фунтов меду, $4^1/_2$ ведра[21] воды и дать кипеть хорошенько, снимая накипь как можно чище, потом влить еще ведро воды и дать снова кипеть, пока не останется прежнее количество; снять с огня и остудить, как парное молоко; сливать через сито в бочонок.

В оное положить три скобки хорошо расщипанного рыбьего клею, пять золотников гвоздики, пять золотников корицы, пять золотников кишнецу (кориандра) и семь золотников фиалки; все сие потолочь и в разные мешочки завязать и опустить в бочонок. Потом положить 5 ложек хороших дрожжей, поставить бочонок в комнату, чтоб мед хорошенько перебродил, потом замазать втулку глиной и зарубить на 2 недели в лед.

33. Утка с грибами

Закипятить воду, бросить грибы в кипяток и дать вскипеть раза три ключом, потом вынуть грибы на решето; изжарить в масле покрошенные луковицы и положить в кастрюлю, где находятся грибы, влить немного сметаны, посолить, всыпать перцу, перемешать, переложить в глиняную кастрюлю грибы и положить, не жалея, масла; и утку, несколько поварившуюся, поставить в печь и дать грибам пожариться до тех пор, пока они и утка не поспеют; а чтобы грибы не запекались, прибавить немного бульона.

34. Соус из томатов, или Пом д’амур

Положить 20 томатов в кастрюлю с 4 луковицами, воткнув в каждую луковицу по одной гвоздике, связать букеты из кервеля[22] и всыпать соли, перцу и немного тертого мускатного ореха; залить водой пальца на два выше овощей, дать хорошенько свариться и потом протереть это через волосяное сито, и уже протертое закипятить раз или два с тремя ложками чухонского масла и, слив в соусник, подавать. Соус этот подается к телятине или к вареным пуляркам[23]. Соус не должен быть слишком жидок.

35. Бешамель

Вот вкусный соус к дичи!

Взять кусок ветчины и кусок телятины, например по фунту, порезать мелко и положить в кастрюльку с 4 или более луковицами, в которые воткнуты гвоздики; столько же моркови, две шарлотки[24], лаврового листу, перцу и соли. Жарить все это в достаточном количестве чухонского масла, часто переворачивая.

Когда все порядочно прожарится, всыпать щепотку муки. Влить бутылку или поменее сливок и кипятить на легком огне, часто помешивая.

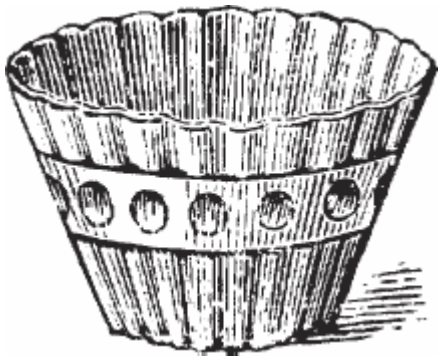
Когда соус сгустится, пропустить через дуршлаг и подлить в дичину или подать в соуснике.

36. Пудинг из ржаного хлеба

Взять два фунта ржаного, хорошо выпеченного хлеба и высушить его, истолочь в мелкий порошок, всыпать этот порошок во вскипяченное молоко и смешать хорошенько. Когда масса эта остынет, перемешать ее с 8 желтками, а белки сбить особенно, то есть крепко, и положить туда же. Потом взять четырехфунтовую металлическую луженую форму, смазать ее маслом, посыпать тем же хлебом, вложить массу в форму и варить в форме, поставив ее в кипяток и закрыв притом кастрюлю. Пудинг надо начинать варить за $1^1/_2$ часа до того, как подавать. Подливка – из сабаена, а если угодно – из клюквенного соку с сахаром; в то самое время, когда всыпается хлеб, смешайте с этим порошком $^1/_2$ фунта шоколаду. Но к этому шоколадному пудингу нужен непременно сабаен. Варить надо в открытой кастрюле, чтобы выходил пар.

37. Картофельный пудинг

Взять 22 лота картофеля, сварить, очистить, растереть и прибавить 4 лота мозгов из костей, бутылку молока, тертого сыру, все это хорошенько перемешать и, если слишком густо, прибавить молока и печь в форме в печи.



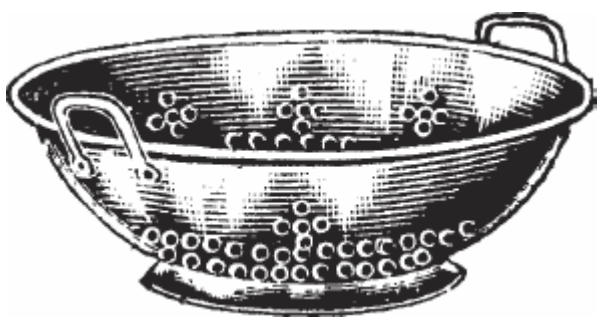
38. Матлот

Взять какую угодно рыбу или даже разнородных рыб, разрезать и положить в кастрюлю, где находится растопленное масло, подрумяненное, потом положить перцу, соли, лаврового листа и муку; залить красным вином пополам с бульоном, закрыть кастрюлю и дать рыбе преть на легком огне, пока она сварится. Потом выложить на блюдо каждый кусок рыбы на ломтике поджаренного белого хлеба и облить все соусом.

39. Стуфато и макароны

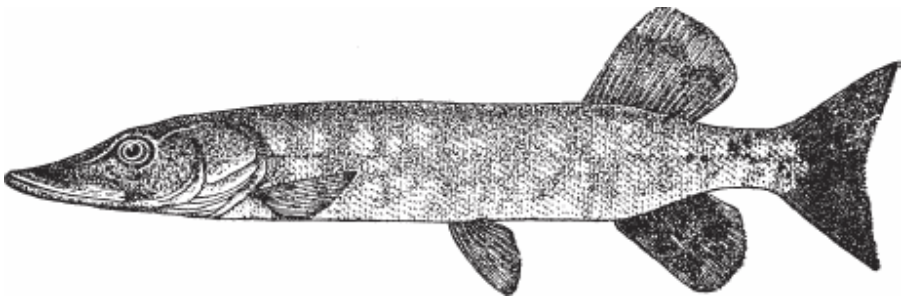
Взять говядину, нашпиговать ветчинным салом, утыкать чесноком, зерновым перцем, гвоздикой, посыпать солью, связать мясо крепко ниткой, положить в кастрюлю с маслом, влить стакана два красного вина, положить лавровый лист, накрыть тщательно кастрюлю, чтобы пар не выходил, и поставить на плиту или в печь и оставить всю ночь преть в кастрюле. Стуфато обязательно нужно делать с вечера, и для того нужна глиняная кастрюля. На другое утро влить снова $1^1/_2$ стакана медока[25], мясного бульону хорошую порцию; положить в кастрюлю консервы из пом д'амур и оставить преть мясо, пока оно не сделается совершенно нежно, тогда выложить на блюдо и полить соусом. Кастрюлю должно замазать тестом или обернуть крышку мокрой тряпкой.

Вскипятить воду с солью, положить туда макароны, дать им вариться на легком жару, пока они не сделаются вполовину мягкими; тогда переложить их в железный дуршлаг, слить воду, распустить масло и класть макароны в кастрюлю слоями; таким образом слой макарон и слой мелко истертого пармезана, а по нему полить соусом стуфато и опять так. Поставить кастрюлю на край плиты, накрыть крышкой и дать преть в легком жару, пока макароны не сделаются мягкими; кастрюлю надо часто встряхивать, чтобы макароны не пригорали.



40. Щука в опаренном хрене

Взять различных огородных овощей, как то: петрушку, лук, сельдерей, порей; сварить их крепко и слить без гущи и положить туда изрезанную в куски щуку; хорошенько посолить и варить рыбу. Пока щука варится, приготовить в кастрюле чухонского масла, прожаренного докрасна, и, когда рыба поспела, вынуть ее из бульона; отряхнуть рыбу, чтоб не остался на ней бульон, уложить на блюдо, посыпать мелко тертым хреном всю рыбу и облить кипящим чухонским маслом.

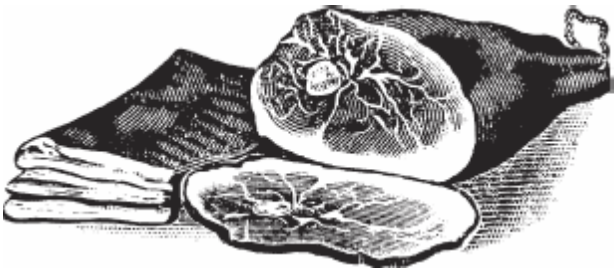


41. Соус из смеси овощей

Нарезать морковь, брюкву или репу и картофель; распустить масло и всыпать петрушку, положить овощи и, закрыв кастрюлю, жарить их; тогда прибавить муку и снова жарить и влить немного бульону, положить небольшой кусок сахару и, закрыв кастрюлю, варить, пока овощи будут мягкими; и положить на сей соус сосиски или что хочется.

42. Телячьи котлеты

Жарить котлеты в кастрюле, вынуть их и в то же масло влить немного сметаны, бульону и мелко изрубленных сардинок, килек или селедки, поварить хорошенько, потом положить туда котлеты, дать прокипеть и в этом соусе подавать.



43. Цыплята á la mayonaise

Когда цыплята изжарены, выжать из них жир в салфетку, обмакнуть их в жидкое тесто, разведенное на желтках, и снова жарить, чтоб тесто запеклось; тогда нарезать и положить по краям блюда огурцы, спаржу, разделенную на части цветную капусту и молодой горох, каждую зелень, сваренную особо. Выжать воду из этой зелени, положить все вместе и влить прованское масло[26], уксус, сбить несколько желтков, разведенных в прованском масле и малом количестве воды, посолить и, когда зелень распустится в этом соусе, выложить на середину блюда, а сверху – раковые шейки.

44. Морковная или репная каша

Взять морковь целиком, очистить и сварить в крепком бульоне, а после вынуть, протереть и положить снова в бульон. Сбить вместе густые сливки и чухонское масло, сбить несколько желтков и все это влить в кастрюлю, в которой преет на легком огне морковь или репа, прибавить сахару и мускатного ореха, положить сверху все что угодно.

45. Матлот из дичи

Распустить масло, положить рубленые шампиньоны или белые грибы, посолить, всыпать перцу и жарить, закрыв кастрюлю, а когда закипит, подлить немного бульону и лимонного соку; нафаршировать маленьких птичек без костей, положить туда эту дичь и, когда грибы уже почти совсем поспеют, влить столько медока, чтоб в соусе был слышен его вкус. В другой кастрюле должны уже быть готовы луковицы, поджаренные на масле, с сахаром, чтобы лук принял темный цвет и сладость. Когда выложите птичек на блюдо, положите туда же лук и тонкие ломтики поджаренного хлеба. Соус должен быть густ.

46. Котлеты в папильотах

Распустить чухонское масло, в кастрюлю положить котлеты, посыпать солью и перцем и жарить, чтобы котлеты почти изжарились, выложить их на блюдо, полить маслом и посыпать петрушкой, луком-пореем и т. п., изжаренными в другой кастрюле. Дать этим котлетам остыть, взять бумагу, намочить ее прованским маслом, обсыпать каждую котлету жареными травами, обложить с обеих сторон тоненькими ломтиками свиного сала, свернуть бумагу таким образом, чтобы котлеты лежали в ней как можно плотней, и, чтобы сок не вытекал, прикрепить бумагу ниткой к кости. За $^1/_2$ часа, как надо подавать, уложить котлеты на ростере (а в случае нужды на сковороде) и жарить на самом слабом огне, чтобы бумага не сгорела; потом снять нитки и подать на стол в бумаге. В соуснике подать густой бульон с лимоном и каперсами.

47. Яблочный холодный пудинг

Взять $1^1/_2$ фунта сушеных яблок, сварить, слить воду, протереть яблоки сквозь сито, положить в яблочную массу 3 яичных белка и $^1/_2$ фунта сахару и сбивать метелкой час; поставить посудину в лед, потом выложить на блюдо и украсить вареньем и мягкой померанцевой коркой.

48. Яблоки á la dophine

Взять 2 фунта лучших яблок, очистить их и вынуть середину, но так, чтобы яблоки остались целые; положить их в кастрюлю, смазанную маслом, налить немного воды, прибавить кусок корицы, ложечку коньяку и сахару (сахар должен лежать на яблоках), варить на легком огне, чтобы яблоки остались целы; когда они сварятся, выложить на глубокое блюдо. В каждое яблоко положить ложку мармелада из абрикосов или слив, обсахаренную лимонную корку; истолочь бисквит и посыпать им яблоки, приготовить крем (ванильный или лимонный), как можно гуще, и залить им яблоки. Когда все поспеет, глазировать сверху.

49. Сливочная каша графа А.

Взять три бутылки сливок и влить их в глиняную кастрюлю и поставить перед печью, когда она топится, чтобы на сливках скапливалась корочка, которую снимать, когда пожелтеет.

Между тем в другой кастрюле варить кашу из 3 бутылок сливок, $^3/_4$ фунта манной крупы и $^3/_4$ фунта сахару, а когда эта каша сварится, положить в нее собранную со сливок пенку, $^1/_4$ фунта сливочного масла, немного ванили, прокипятить и потом переложить кашу в серебряную или фарфоровую кастрюлю и за $^1/_4$ часа до отпуска поставить в печь и засыпать сверху мелким сахаром и украсить цукатом или вареньем. А через $^1/_4$ часа кушать на здоровье.

50. Пылающий пудинг

$1^1/_2$ булки стереть мелко на терке и всыпать в кастрюлю, влить $1^1/_2$ бутылки сливок, положить 4 лота мелкого сахару, 4 лота мелкого истертого миндаля сладкого и варить, мешая беспрестанно, чтоб не пригорело. Потом остудить и влить в массу 4 лота распущенного чухонского масла, сбить 2 целых яйца и 3 яичных желтка, вымешать хорошенько, прибавить 3 лота изрезанного цукату, варенного в сахаре, вишневого варенья, сбить в пену 3 оставшихся белка и влить всю эту массу в жестяную форму, смазав ее маслом, форма должна иметь в середине отверстие; поставить форму в теплую печь и дать пудингу печься час. Когда он готов, выложить на блюдо, перевернув форму, украсить поверхность ошпаренным сладким миндалем, цукатами, лимонной коркой, варенной в сахаре, а в середину, в отверстие, положить несколько кусков сахару, полить ромом и перед дверьми столовой, когда подавать, зажечь ром.

51. Малиновое желе

Очистить 2 фунта спелой малины, выжать сок, прибавить немного воды и процедить, сварить сироп из $1^1/_2$ фунта сахару, $1^1/_2$ бутылки воды, процедить его еще горячий в сок и, хорошенько размешав массу, накрыть крышкой, расщипить $^1/_4$ рыбьего клея, разварить его в воде с верхней кожей одного лимона, процедить в подслащенный сок из 2 лимонов и 2 столовых ложек клюквенного морса и, наконец, старательно перемешав все, разлить по формам. Через 3 часа будет готово.

52. Сливочный крем с клубничным вареньем

Налить в кастрюлю 2 бутылки самых густых сливок и, поставив на лед, сбить в пену, стереть верхнюю кожицу с одного лимона и взять $^1/_2$ фунта сахару, истолочь сахар, просеять и всыпать в сливки; между тем густой, процеженный и остуженный раствор $^1/_4$ фунта рыбьего клею прибавить к сливкам и размешать всю массу однообразно, потом выложить в форму и остудить; когда подавать, то форму окунуть в теплую воду, обтереть осторожно, вытряхнуть крем и обложить вареньем.

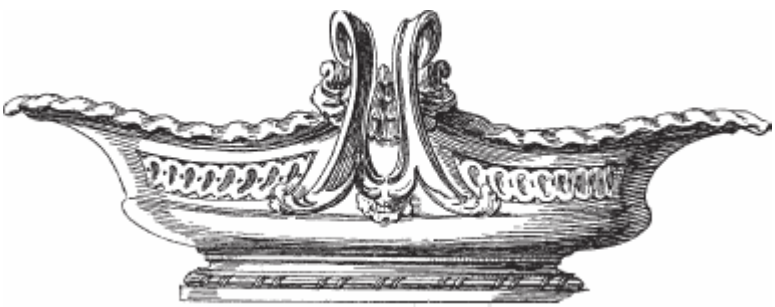
53. Вафли на вине

10 лотов свежего масла сбить, чтобы оно было жидкое и белое, как сметана, прибавить 4 лота толченого сладкого миндаля, $^1/_4$ фунта сахару, 1 лот корицы и $^1/_2$ фунта муки и сотерна[27], сколько поместится в 4 яичных скорлупах, мешать все это $^1/_4$ часа; эту массу наливать ложкою на нагретую, вымазанную маслом вафельную доску.

54. Снежки

Закипятить $1^1/_2$ стакана молока и, когда кипит, положить в него 16 лотов коровьего масла, 4 лота сахара, немного мускатного цвета[28] и 16 лотов муки; тесто должно быть так густо, чтобы его едва можно мешать ложкой.

Когда оно собьется до такой степени, что станет отставать от стенок кастрюли, то переложить тесто в глиняную миску и снова мешать; взбить 8 яиц одно за другим, перемешивая каждое яйцо с тестом. Когда оно сделается гладким, то есть до того умятым, что уже не пристает к ложке, то укладывать небольшими кучками на бляхе[29], смазанной маслом; каждая кучка должна быть на палец расстояния одна от другой; поставить в печь, не слишком горячую, с наблюдением, чтоб сверху было теплее, чем внизу.

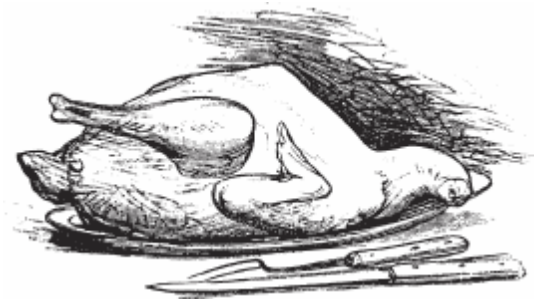


55. Куропатки в селедочном соусе

Приготовить селедочное масло следующим образом: взять 2 селедки, вымочить их хорошенько, очистить от костей, мясо истолочь и перемешать крепко с 2 столовыми ложками несоленого чухонского масла и с 2 желтками. Нарезать на куски 5 жареных куропаток, выложить в кастрюлю и положить туда же селедочное масло и кусок сухого бульону[30] и добавить теплой воды, чтобы покрыло половину мяса, или настоящего бульону, тогда не надо воды; нарезать 2 лимона вместе с кожей в ломтики, перемешать ложку пшеничной муки с ложкой масла и положить туда, дать вскипеть этому соусу два раза ключом, тогда все и готово.

56. Зеленые бобы á la maître d’hôtel

Сварить их в соленой воде, выложить горячими на блюдо, перемешать со сливочным маслом, изрубленным мелко кервелем, перцем и солью.



57. Телячье рагу с лимонным соусом

Нарезать телятину кусками, как на бифштекс, нашпиговать ветчинным салом, посыпать мукой, обмакнуть в сбитые яйца, посыпать сухарями и жарить в масле, пока зарумянится, потом смазать дно и бока кастрюли маслом; вложить куски телятины, влить сметану, чтобы только наполовину покрыло телятину, положить мелко изрубленную селедку, лимонной искрошенной корки и лимонного сока столько, чтобы в соусе был вкус и запах лимонный, и щепотку мускатного цвета. Кипятить, пока корки и сметана сварятся.

58. Каплуны[31] и пулярки с шампиньонами

Изжарить или сварить пулярку, разрезать и выложить на блюдо и облить следующим соусом: очистить свежие шампиньоны, положить в воду и подлить немного лимонного соку, который предохранит шампиньоны от потери цвета. Потом вынуть их из воды и положить в кастрюлю; посолить, положить масло и выжать сок из двух лимонов; когда шампиньоны до половины проварятся, прибавить кусок сухого бульону и дожарить.

59. Пряники

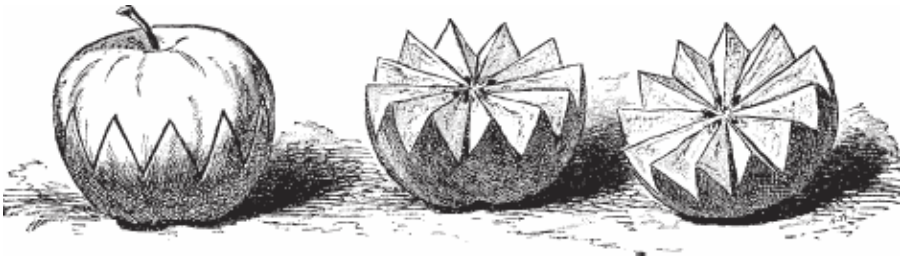
5 фунтов крупитчатой муки, $2^1/_2$ фунта белого меду, $2^1/_2$ фунта красного меду[32] и 2 фунта сахару. Мед растопить и остудить до теплоты парного молока и тогда положить сахар, 2 рюмки рому и корку с пяти лимонов; нашинковать фунт миндаля, $^1/_4$ фунта цукатов, немного корицы, кардамона и гвоздики; потом класть понемногу муку и все бить в продолжение 2 часов, на ночь поставить на печь, а утром выделывать пряники, класть на каждый пряник по 3 миндалинки, посыпать железный лист мукой и поставить в печь, не очень жаркую.

60. Ячный крупеник

3 чашки крупы сварить в молоке не очень густо, положить в оное $^1/_4$ фунта чухонского масла, немного сахару, соли, остудить и тогда в оное положить 6 желтков и 6 сбитых белков, все сие перемешать, выложить в кастрюлю и поставить в печь.

61. Гречневый крупеник

Все так же делается, как и ячный, только кладется творог.



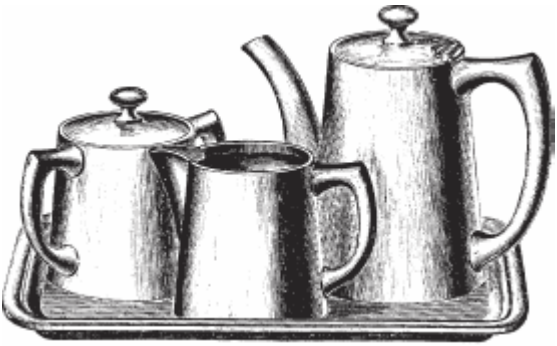
62. Маседуан на 6 персон

Взять $^1/_2$ фунта рафинада и стакан воды, из этого сварить сироп довольно густо. Положить туда рюмку ликеру или рюмку рому.

Фрукты сварить в особенном жидком сиропе, положить фрукты в чашку и облить холодным сиропом.

63. Говядина в кастрюле

Нарезать шпиг[33] длинными кусками, также и лук, извалять этот шпиг в толченом перце и нашпиговать им говядину, положить ее в кастрюлю, налить в нее чумичку[34] бульону, бутылку пива и варить до тех пор, пока говядина поспеет, вынуть из кастрюли, соус заправить, а в говядину положить разных кореньев и облить этим соусом.

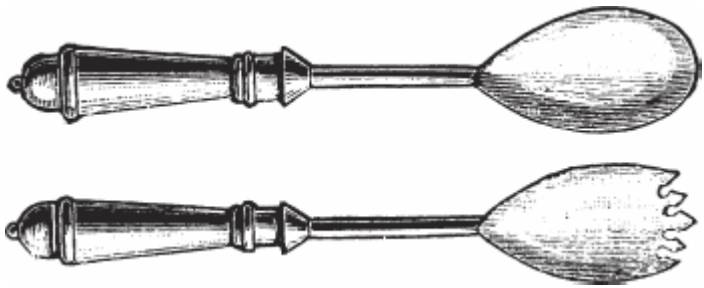


64. Ореховое суфле

Манную кашу сварить на цельном молоке, остудить, тогда положить сахару по вкусу, 5 желтков, 1 фунт грецких орехов толченых, сбить 6 белков и, смешав все, за 20 минут перед обедом поставить в духовую печь.

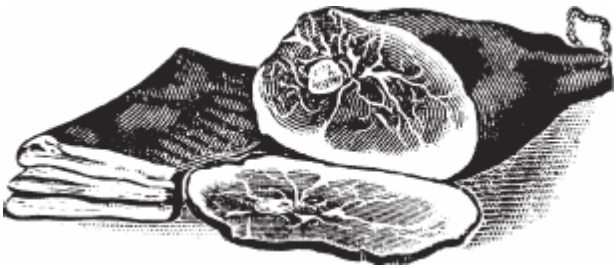
65. Миндальное суфле

$^1/_2$ фунта миндаля толченого, $^1/_2$ фунта сахару вместе стереть, положить туда 5 взбитых желтков и 5 особенно сбитых белков. Вылить в форму и поставить в духовую печь за полчаса перед обедом.



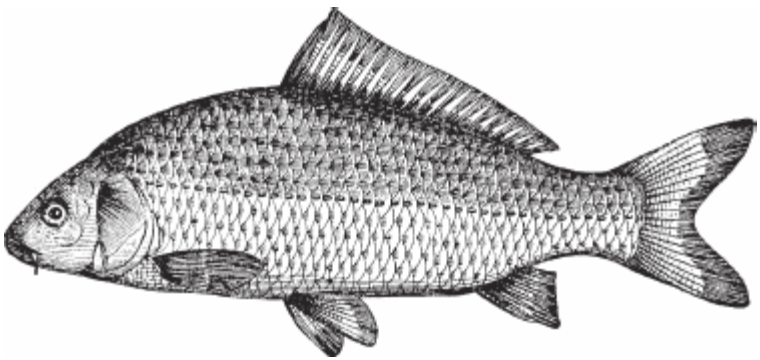
66. Гурьевская каша

Цельное молоко кипятить и снимать пенку, на этом молоке сварить манную кашу и в нее положить ложку сливочного масла; остудить кашу и в оную положить сахар мелкий, кусочек ванили толченой и 5 желтков, а напоследок 7 сбитых белков; положить в форму всю эту массу и поставить на $^3/_4$ часа в духовую печь.



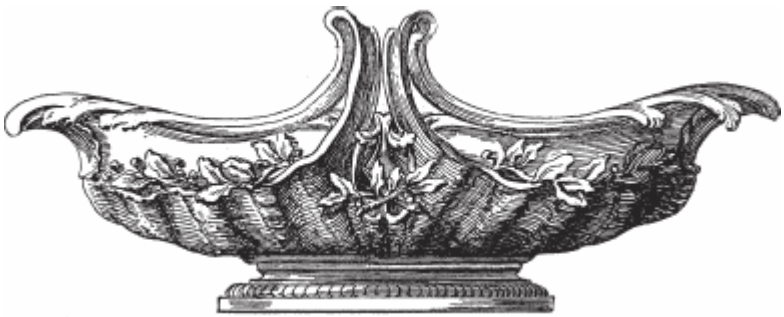
67. Говядина стуфато

Взять говяжий край, по ребрам нарезать, бить скалкой, валять в яйцах и сухарях; жарить на большом огне, чтобы сок из мяса не вытек. Потом выложить говядину в кастрюлю и в оную положить: морковь, репу, лавровый лист, перец, гвоздики целиком и налить на нее $^1/_2$ бутылки красного вина и поставить в духовую печь на 3 часа. Надо сделать к ней красный соус с грибками и с огурчиками в уксусе.



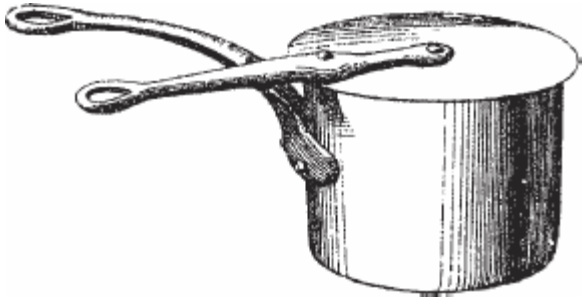
68. Матлот из карпа или из разной рыбы

Стереть муку с маслом, положить шампиньоны, мелкого луку и 2 стакана красного вина, солить и варить этот соус, налить его на рыбу и опять варить вместе с рыбой, пока рыба поспеет, и посыпать немного петрушкой.



69. Сливочный крем на 12 чашек

Вскипятить 12 чашек сливок с ванилью и с $^1/_2$ фунта сахару, остудить их и тогда положить 12 желтков, процедить сквозь сито, поставить в кастрюлю с водой в духовой шкаф, покуда затвердеет.



70. Сливочный крем

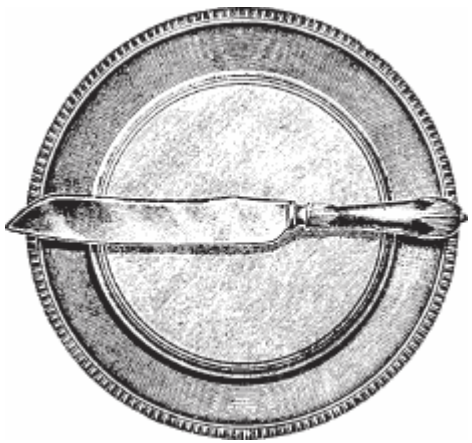
$^3/_4$ бутылки жидких сливок, 10 желтков с $^1/_2$ фунта сахару стереть, проварить и остудить, потом сбить $^3/_4$ бутылки сливок и смешать с вареными сливками; $^1/_{16}$ фунта рыбьего клею сварить в воде и туда же вмешать; выложить в форму и поставить на лед. Его надобно делать за сутки.

71. Кекс лучший Зенгера

Сбить 6 яиц целых и 2 желтка с $^1/_2$ фунта мелкого сахара, потом стереть фунт чухонского масла в сметану и прибавлять во время трения сбитые яйца с сахаром; прибавить к оному $^1/_2$ фунта крупитчатой муки, $^1/_2$ фунта коринки, цукаты, ваниль. Оную массу разлить по коробочкам и печь на листе.

72. Край или щуп

Положить в тесную кастрюлю и жарить $1^1/_2$ часа; после спускать сало и прибавлять воды, потом положить кореньев, красного бульону и накатить говяжьим бульоном[35] и положить столовую ложку муки; за час до кушанья протереть эти коренья и положить опять в кастрюлю, накрыть ее крышкой и дать потихоньку кипеть.



73. Соус из телячьих почек

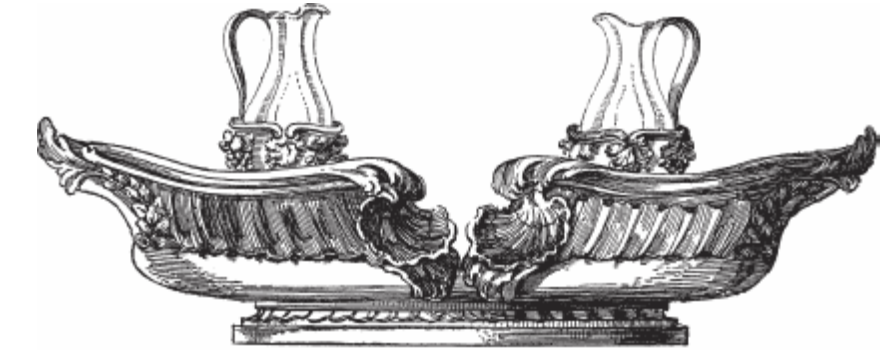
Распустить в кастрюле чухонское масло, положить туда почки; когда они сделаются мягкими, положить муку, шарлот, петрушку и мешать. Когда мука пожелтеет, тут-то добавить красного вина и бульона.

74. Суфле миндальное Баде

1/4 фунта сливочного масла распустить в кастрюле, в оное положить 1/8 фунта муки и спассеровать. В эту горячую массу влить бутылку густых сливок и остудить. Положить 8 желтков, 1/2 фунта миндаля толченого, 1/2 фунта мелкого сахара и 1/4 фунта коринки и 1/4 фунта цукатов. Сбитые белки выложить в форму, смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями. За 1/2 часа перед кушаньем поставить в духовую печку.

75. Малиновый сироп

Взять малину, насыпать в таз, поставить на огонь, хорошенько проварить, откинуть на решето и дать стечь; на бутылку соку 1–2 фунта сахару; из оного варить сироп.



76. Пенное вино очищенное

Взять ведро вина, положить в него 10 столовых ложек толченого березового угля, дать постоять 12 дней, потом процедить сквозь салфетку и протечную бумагу.

77. Как делать сок

Малину прожать в жом[36], налить этот сок в графины, поставить на несколько дней на лед, слить тихонько и осторожно чистый сок в бутылочки, заткнуть пробками, привязать их веревочкой, поставить в кастрюлю, переложить бутылочки соломой, залить холодной водой, поставить на плиту, дать два раза вскипеть, снять с огня, дать остыть воде, вынуть бутылки, развязать веревочки и засмолить.

78. Как варить смокву [37]

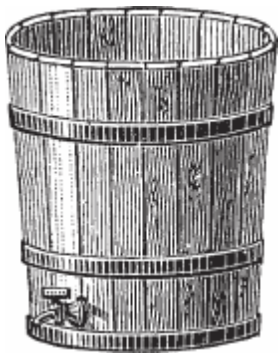
На 1 фунт клубники взять $^1/_2$ фунта сахару и оставшейся от малинового сока гущей смочить сахар; количество по произволу. Варить как обыкновенно варят смоквы, мешая почаще, чтобы не пригорело, выливать на блюдо, но прежде облить блюдо холодной водой, слить ее и тотчас выливать на оное смокву, ставить в вольный дух, чтобы немного подсушить.

79. Как делать воду из черносмородинного листа

Ведерный бочонок набить полный листом черной смородины и взять ведро воды речной, положить 3 фунта сахару и раз вскипятить и остудить, влить туда две ложки хороших дрожжей и поставить на горячую печь часа на три, пока будет хорошенько бродить – взять с печи бочонок, покрепче заткнуть и зарыть в лед на 12 суток, потом, болтая, разлить по бутылкам или бальзамным кувшинам, хорошенько закупорить, держать в печи.

80. Миндальное пирожное

1 фунт сахару тереть с тремя белками, 1 фунт миндаля мелко истолочь с двумя белками, положить лимонной цедры, все это вместе смешать и выделывать различные формы, как то: кружки, сверху мазать глазурью. В глазурь кладут лимонный сок или клюкву. Поставить в печь в легкий дух.



81. Пенное вино Перфильевых

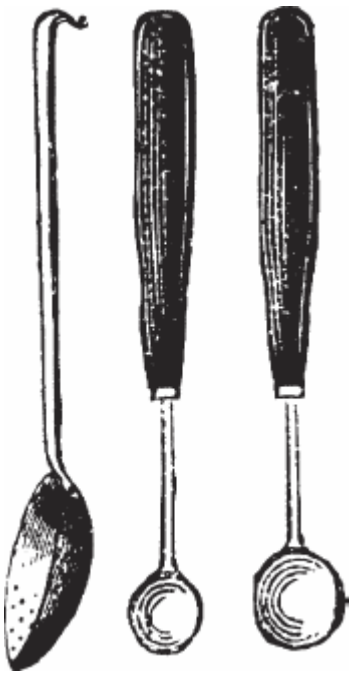
Одно ведро вина, 2 фунта березового толченого угля, штоф дрожжей из-под виноградного вина, стакан белого вина, 15 золотников леденцов, мешать всякий день по 5 раз в день в продолжение 2 месяцев, а потом дать отстояться 2 недели и процедить сквозь бумагу и салфетку.

82. Куренье

6 золотников корицы, 6 золотников гвоздики на штоф воды, которые вскипятить вместе; потом остудить и влить $1^1/_2$ стакана розовой воды, $1^1/_2$ стакана лавандовой воды, вместе смешать и курить, поливая на плитку.

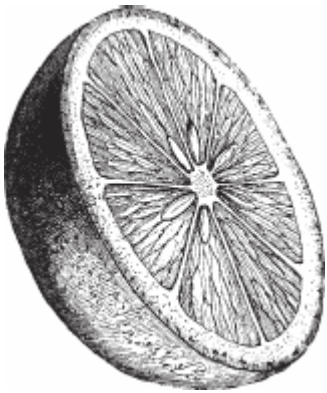
83. Суфле из манной крупы или риса

Взять $^1/_2$ фунта манной крупы или риса, варить с молоком очень густо, остудить, положить 10 желтков, 4 ложки сахару и ванили, взбить белки и мешать; наслоить маслом суфлетницу, лучше каменную, и выложить в оную, и когда будут подавать кушать, поставить в шкаф.



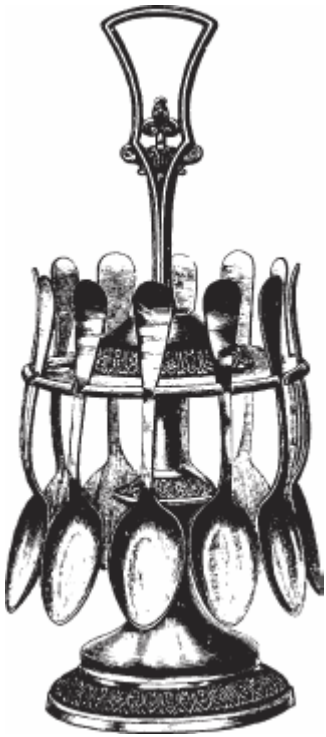
84. Трубочки

5 яиц, чашка мелкого сахара, 2 ложки сливочного масла распущенного; сливками развести все это количество; добавить фунт муки; все это хорошенько размешать и печь в формах.



85. Пирог Анке

1 фунт муки, $^1/_2$ фунта масла, $^1/_4$ фунта толченого сахара, 3 желтка, 1 рюмка[38] воды. Масло чтобы было прямо с погреба, похолоднее. К нему начинка: $^1/_4$ фунта масла растереть, 2 яйца тереть с маслом; толченого сахара $^1/_2$ фунта, цедру с 2 лимонов растереть на терке и добавить сок с 3 лимонов. Кипятить до тех пор, пока станет густо, как мед.



86. Кислые щи

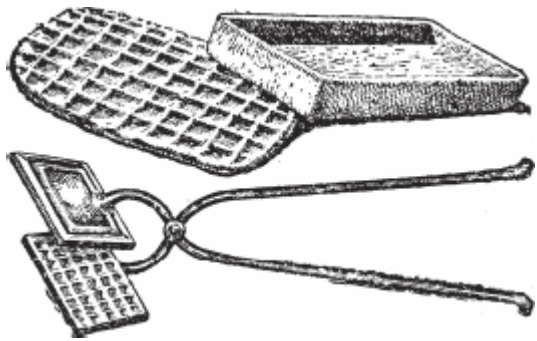
Взять пшеничный солод[39] 10 фунтов, ячный 10 фунтов, ржаную муку 5 фунтов, пшеничную муку 10 фунтов, гречневую муку 5 фунтов; все сие положить в кадку и заварить кипятком. На все это нужно кипятку 3 ведра, накрыть это хорошенько, дать солодеть 4 часа, потом обварить еще кипятком по 3 ведра и дать посолодеть 2 часа, потом через 2 часа полить холодной водой по три ведра, и, вливая, чаще мешать; так надо поступать 8 часов и дать отстояться, потом слить в бочонок, по-обыкновенному заквасить, положить $^1/_2$ фунта мяты, поставить в теплое место; как закиснет, наливать в бутылки; в бутылки положить изюму, тогда и готово.

87. Соус из подливки

Ложку сливочного масла и ложку крупитчатой муки спассеровать, налить туда же чайную ложку густых сливок и подливки из какого-нибудь жаркого. Все это вскипятить и подавать к телятине или котлетам.

88. Торт из манной крупы с миндалем

12 желтков мешать с $^1/_2$ фунта сахару полчаса, потом положить столовую ложку муки, 40 штук сладкого миндаля и 20 штук горького, мелко толченного. 12 белков сбить с $^1/_4$ фунта сахару и класть это в массу постепенно, а не вдруг; а под конец уже положить полстакана манной крупы. Большую форму вымазать сливочным маслом, посыпать сперва сахаром, потом сухарями.

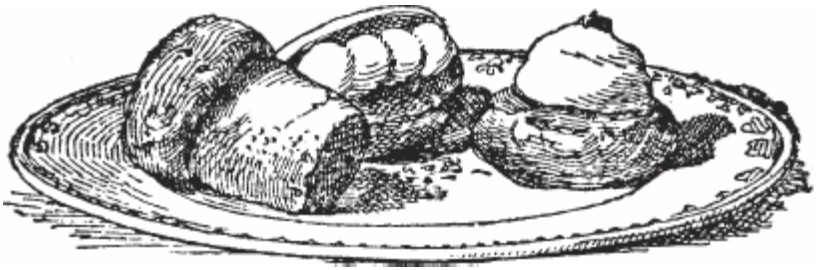


89. На блюде вафли с белками

Напечь хороших вафель, взять стакан сахару, 10 желтков, сбить это как гоголь-моголь и влить в эту массу $^1/_2$ бутылки сливок и смешать; $^1/_2$ стакана сахару сбить с белками. Теперь на длинное блюдо класть ряд вафель, варенье и этот сбитый желток, сахар и сливки, сверх этого налить сбитые белки с сахаром и поставить в русскую печь. Печь не должна быть очень жаркая и не совсем остуженная.

90. Хлебный торт

2 чайные ложки сушеного ситного[40] хлеба, 8 яиц, $^1/_2$ фунта сахару, столовую ложку шоколада, неполную чайную ложку каких угодно духов[41]. Желтки надобно бить с сахаром, пока не будут пеной; тогда прибавить духов и просеянного хлеба; белки взбить и тихонько мешать, потом выложить в форму, вымазанную маслом, и поставить в легкий дух.



91. Дуги

$^3/_4$ фунта толченого миндаля, $^1/_2$ фунта сахару, сбить 6 белков и в оное положить. Намазать воском железный лист и потом довольно тонко намазать эту массу на лист и поставить в печь, не очень жаркую.

Когда зарумянится, вынуть из печки, вырезать в три пальца шириной и класть на скалку.

92. Степаново пирожное

1 фунт муки, $^1/_2$ фунта сливочного масла, $^1/_2$ фунта сахару, 3 желтка, рюмка воды, посолить. Из оного сделать тесто; выделывать стаканом круги из этого теста и посыпать их рубленым миндалем. Затем положить их на лист, смазать яйцом и поставить в печь, не очень жаркую.

93. Пудинг из черного хлеба с яблоками

Надо очистить и мелко нарезать яблоки, истолочь сахар, натереть на терке черный хлеб, растопить хорошее чухонское масло. Когда это все готово, взять шарлотницу, хорошенько обмазать ее изнутри чухонским маслом и обсыпать сухарями; потом положить в нее ряд яблок, посыпать сахаром, положить ряд хлеба и полить маслом; продолжать таким образом, укладывая рядами; когда шарлотница будет полна, то вливать понемногу чайную чашку масла и поставить в духовую печь. Затем выложить на блюдо и подавать. Кто любит, может посыпать корицу между рядов.

94. Квас

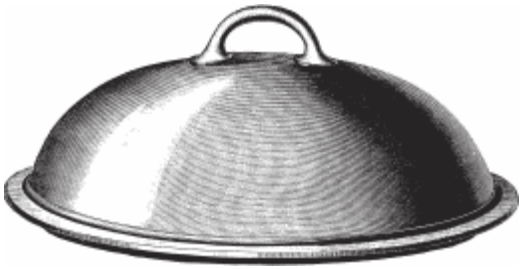
Солод ячный – $^1/_8$ фунта.
Солод пшеничный – $^1/_8$ фунта.
Мука гречневая – 3 фунта.
Мука пшеничная – 3 фунта.

95. Вода из черносмородинного листа (Захарьиных)

Взять 3 лимона, снять с них цедру, лимоны изрезать, в кастрюлю тут же положить $^1/_4$ фунта смородинного листа, 8 золотников кремортартара[42], 3 фунта толченого сахара и налить на все это кипяток в количестве 14 шампанских бутылок; накрывши кастрюлю сотейником, поставить в холодное место, пока дойдет до теплоты парного молока; потом положить 2 столовые ложки хороших дрожжей и, покрывши кастрюлю, поставить в холодное место и через 24 часа разлить по бутылкам и засмолить.

96. Петербургское тесто

$1^1/_4$ фунта муки, $^3/_4$ фунта чухонского масла, стакан воды и 1 яйцо; все это положить в деревянную чашку и рубить сечкой около 10 минут, пока хорошенько все перемешается и сделается рыхлое тесто. И если для пирожного, то прибавить немного сахару; если же для пирожков к супу, то соли.



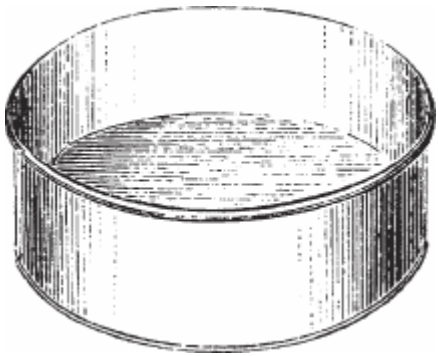
97. Тесто на сухари и сдобные хлебы

2 ложки столовых дрожжей влить в кастрюлю и немного воды; подбить эти дрожжи мукой и поставить на несколько времени, чтоб дрожжи взошли.

Когда они хорошо взойдут, то всыпать в оные 4 фунта муки и хорошенько размешать с двумя бутылками цельного молока; после этого увязать кастрюлю салфеткой покрепче и покрыть крышкой; ночью в 2 часа надобно опять подбить 2 фунта муки в эту же массу, а утром в 6 часов положить и мешать $^1/_2$ фунта русского масла растопленного, 5 яиц и немного сахару – опять сбивать все это в кастрюле рукой и поставить еще покрытым на несколько времени; после уж надобно сбить тесто на доске как следует.

98. Как варить шпинат, чтоб он оставался зеленым

Очистить шпината сколько требуется, поставить на плиту самую большую кастрюлю с водой и вскипятить ее. В этот кипяток положить сырую очищенную зелень и хорошенько проварить, потом откинуть зелень на решето, чтобы вода стекла, и вареный шпинат переложить уже в маленькую кастрюлю; в оное всыпать немного соли, $^1/_2$ фунта сливочного масла и немного сливок; проварить все сие хорошенько; кому угодно, положить немного сахару.

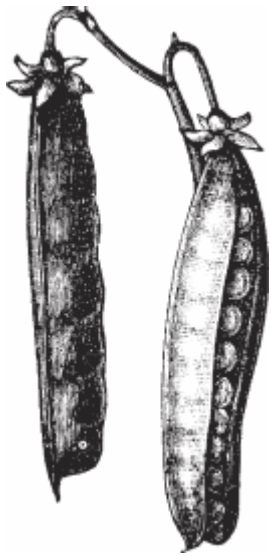


99. Сухарный пирог

Истолочь 20 штук сухарей и смешать их с чайной чашкой мелкого сахара. Положить туда стакан сливок, 6 желтков и комок растопленного сливочного масла, нарезать 10 больших яблок, все это вместе смешать; сбитые белки осторожно накладывать и мешать всю эту массу. Наконец, раскалив сковороду, положить на нее комок сливочного масла, а потом и приготовленную массу. Затем поставить в духовую печь и оставить там, пока пирог хорошенько зарумянится.

100. Картофель á la maître d’hôtel

Очистить картофель, налить в кастрюлю холодной воды, посолить ее и варить в ней картофель, пока не сделается мягкий, положить сливочного масла по вкусу и трясти его в кастрюле, пока масло загустеет и сделается соус; положить укроп и еще раз поставить на огонь.



101. Свежий горох

Вскипятить воду в кастрюле, посолить ее, и очищенный горох положить в кипяток; варить, пока не сделается мягок, воду слить досуха; в другую же кастрюлю положить сливочное масло по вкусу и ложку муки, спассеровать и добавить бульон и выложить в это масло вареный горох; подбавить немного сахару и припустить его.

102. Душеные грибы

Грибы взять, хорошенько вымыть, вычистить, нарезать, а корни изрубить, положить грибы в горшок, посолить и положить масло, ложку муки, укроп, перец, лавровый лист или эстрагон[43], поставить их в легкую печь, чтобы они потомились, покрыть горшок крышкой и за час перед столом положить сметану.

103. Бюрдалю

Положить в кастрюлю хорошее масло, распустить на плите, пока сделается густо, положить муку и поджарить немного. Развести горячим молоком и проварить на плите, пока сделается густо, так чтобы сходило только с лопатки. Процедить через салфетку, положить сахар и ваниль и хорошенько размешать. Класть эту бешамель[44] в форму, перекладывая вареньями и грушами, засыпая сверху сахаром; поставить в печь, чтобы сверху сделался колер.

104. Баваруаз

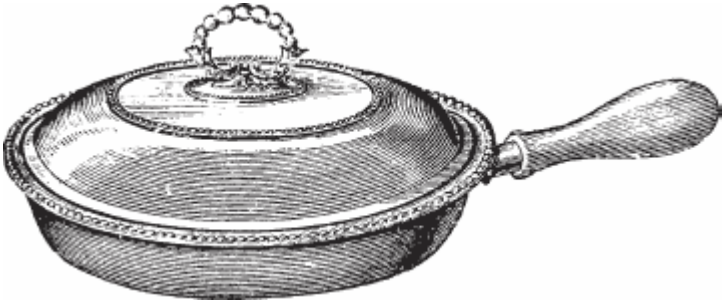
Разварить рис в воде без соли, не переварить, откинуть на сито и промыть. Сбить густые сливки (на $^1/_2$ фунта риса – 1 бутылка сливок), потом сварить 4 золотника клея, как для желе. Истолочь $^1/_2$ фунта сахару с ванилью. Перемешать сливки и сахар, выложить эту массу в форму и поставить на лед; подавать с сиропом, украсив вареньем и цукатом.

105. Простая горчица

1 фунт горчицы, $^1/_2$ золотника корицы, $^1/_2$ золотника гвоздики, немного соли, 1 мускатный орешек, развести уксусом и положить 4 столовые ложки сахару.

106. Сметанный пирог (Анке)

10 яиц, 20 столовых ложек сметаны, чашка сахару, 2 столовые ложки крупитчатой муки; дно салатника выложить вареньем, влить в него эту массу и поставить в духовой шкаф.



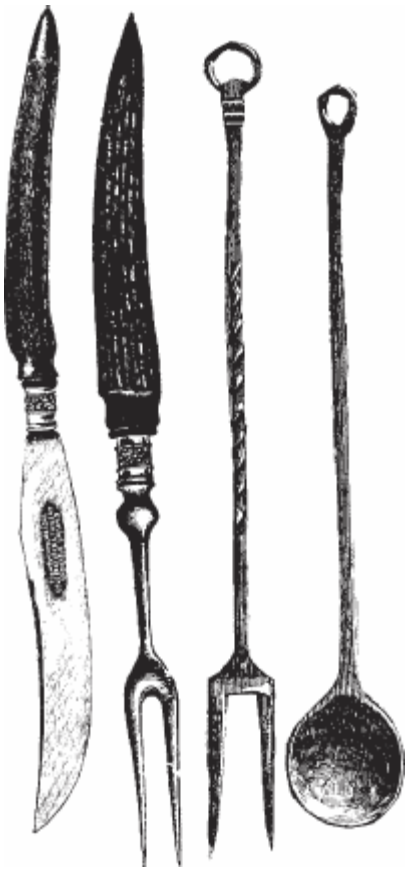
107. Соус тартар

Взять горчицы десертную ложку и один желток, взять прованское масло столовый стакан, класть понемногу и вымешивать лопаткой с горчицей и желтками; когда будет готово, изрубить каперсы, оливок по нескольку и положить одну столовую ложку мелкого сахара, потом развести лимоном и уксусом до густоты.

108. Как варить щуку

Положить щуку в длинную кастрюлю, посыпать солью и перцем (горошком). Положить шинкованную морковку и корешок петрушки, залить это все чашкой бульона и заправить куском сливочного масла. Со всем этим надобно замучнить щуку, покрыв кастрюлю.

Кто любит, тот кладет лук.



109. Брага

Количество на 40 бутылок:
солод ячный – 15 фунтов;
солод пшеничный – 5 фунтов;
ржаная мука – 5 фунтов;
хмель – $^1/_2$ фунта;
гречневая мука – 1 фунт.

Взять солода ячного и пшеничного и ржаной муки, положить в чугун или в корчагу и заварить как квас (только пожиже), поставить в печь до вечера и, смотря по тому, если упрел, то вынуть, а если нет, оставить в печи до утра.

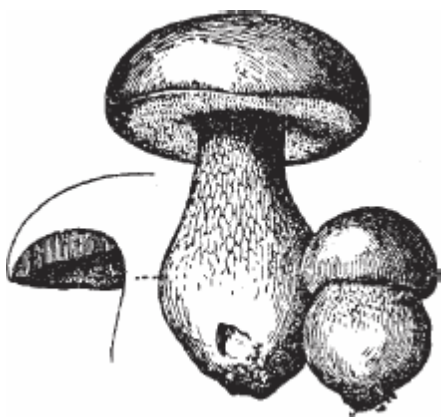
Взять кадку, называемую спустник, настлать на кресты соломы и на оную солому выливать из корчаги; потом развести кипятком, воды мерой с ушат, дать стоять час времени, покрыть хорошенько, потом сцеживать оное сусло в ушат и этим суслом полить в кастрюлю на хмель и поставить на плиту, чтобы хмель упрел докрасна. Потом остудить хмель и сусло до теплоты жаркого молока.

Потом взять гречневую и пшеничную муку, поставить на дрожжах, как густое тесто (хороших дрожжей кладется две поварские ложки); когда тесто поднимется, то смешать оное с хмелем, потом все вместе смешать с суслом и дать стоять до тех пор, пока хмель поднимется; тогда снять оный хмель мутовкой, а сусло сливать в посуду через сито потихоньку; когда брага в посудинах остынет совсем и устоится, то разливать тихонько в бутылки, закупорить хорошенько и вынести в погреб. Оставшийся из-под сусла отстой смешать с хмелем, снятым с сусла, – составятся хорошие дрожжи.

110. Крепкий бульон

Положить в большой котел 10 фунтов говядины от плеча или мосталыги[45], 10 фунтов обыкновенной телятины от плеч или ляжек, разрезав все это на куски; туда же положить шесть старых кур, хорошо вычищенных, вымытых и разрезанных, наполнить тогда котел холодной водой на три вершка выше их поверхности; поставить котел; когда начнет кипеть, снять с огня, поставить на уголья плиты и снимать тщательно пену, давая все-таки вариться и кипеть.

Прибавить к этому 4 штуки большой моркови, 4 штуки сельдерея, 4 корня петрушки, 4 вычищенные и вымытые луковки с воткнутыми в них гвоздиками. Тогда прикрыть на $^2/_3$ котел и дать кипеть беспрестанно в продолжение нескольких часов, до тех пор, пока все мясо разварится совершенно. Пропустить этот бульон через сито волосяное в две кастрюли, снять плавающий жир; вторично пропустить бульон сквозь салфетку и разлить его в одну или две кастрюли. Тогда поставить кастрюлю на огонь и варить до тех пор, пока бульон не сделается густой, как сироп. Тогда снять его с огня и слить в горшок; дать остынуть до следующего дня.



111. Квас (Шостак)

Положить в горшок 2 фунта черных сухарей, облить их кипятком (12 бутылок) и положить туда же немного мяты. Сделать опару из стакана дрожжей, муки и небольшого количества этого же квасу, дать ей подняться и положить в квас, когда он остынет, все это смешать и накрыть салфеткой.

Когда поднимется хлеб и мята, процедить сквозь сито и дать отстояться, потом разливать в бутылки, в которые сперва положить по 4 изюминки в каждую, а затем закупорить и поставить на лед.

112. Грибная похлебка

Очистить картофель, грибы поджарить с луком, посолить, положить все это в горшок с водой, поставить в печь, сварить все это; когда будет готово, подправить мукой.

113. Солонина и огурцы

На 1 пуд солонины нужно 3 фунта соли, потом селитры и разных духов. На 1 литр огурцов $^1/_2$ унции соли и духов.

114. Простокваша

Взять горшок цельного молока, две ложки сметаны; все это смешать и поставить на двое суток в кухню, а потом вынести на лед.

115. Желе на одну форму

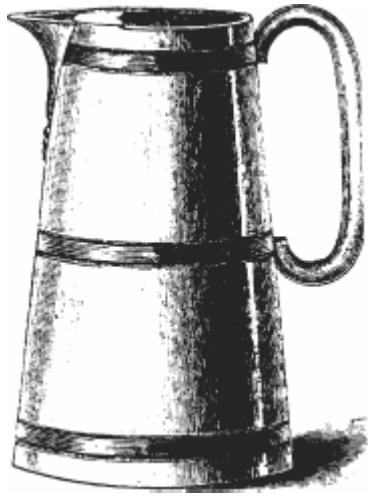
Взять желатину и сварить с 4 чашками воды, 1 фунтом сахару и 4 чашками соку, потом все процедить и вылить в форму, поставить на лед, потом окунуть форму в теплую воду, чтобы вышло из формы желе.

116. Трубочки

5 яиц, чашка мелкого сахара, 2 ложки сливочного масла распущенного; все это развести сливками; $^3/_4$ фунта муки; все это хорошенько размешать и печь в формах.

117. Молочные блины

5 яиц, желтки стереть с сахаром, а белки сбить, развести молоком желтки, потом класть муку и тогда прибавлять еще молока сколько надобно, потом посолить и положить сбитые белки, печь блины на сковороде с маслом. Сковороду надо раскалить и мазать маслом.

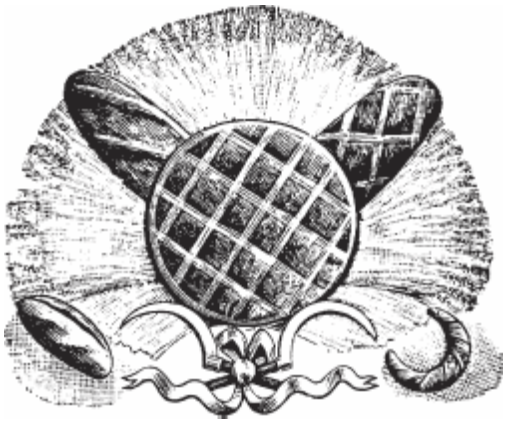


118. Горячий компот

Взять 10 кислых яблок, нарезать кусками, припустить с сахаром в кастрюле, положить чашку варенья, или цукаты, или апельсиновую корку; эту горячую массу выложить на блюдо, потом сбить 6 белков в пену с сахаром, сделать бордюр, осыпать миндалем, поставить за час перед столом в русскую печь.

119. Битое варенье с бисквитами

На 1 фунт варенья малинового 2 белка; все это сбить на льду и сбивать подольше и подавать холодное с бисквитами.



120. Крендели и баранки

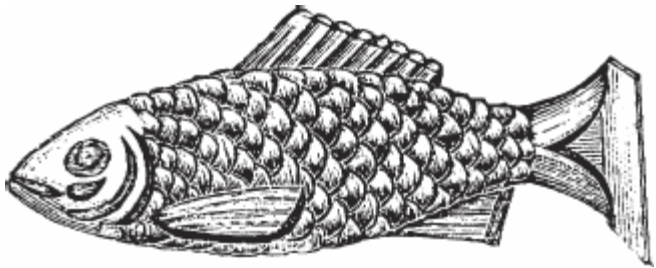
7 яиц взбивать $1^1/_2$ часа, положить одну чайную чашку сахару, полчашки сливок, корицы и других духов, на этом замесить тесто крутое, потом катать скалкой, из оного выделывать крендельки, опускать их в кипяток и держать, пока не всплывут кверху, вымешать их плоской ложкой с дырочками и ставить в печь на листе, чтобы они хорошенько обсушились, лист надо обсыпать отрубями.

121. Щавель с блинами

Напечь блинов на 4 яйцах, муки в меру; щавель отварить, откинуть на сито, чтобы вода стекла, потом протереть щавель; 2 ложки столового масла и чайную чашку муки в кастрюле спассеровать и развести кипяченым молоком, но не жидко, положить в щавель сахару по вкусу и положить туда же 2 яйца; блины перемазать щавелем и скатать рулетиками, а потом перерезать пополам и класть на крышку, подслоить маслом, потом залить хорошей сметаной и поставить в печь или духовой шкаф за час перед кушаньем.

122. Пирожное из картофельной муки

1/4 фунта чухонского масла растереть; 1/2 фунта сахару, 6 яиц, цедра с одного лимона, 1/2 фунта картофельной муки; тереть все очень долго; потом выделывать тонкие лепешки и поставить в вольный дух.



123. Рыба под бешамелью в раковинах

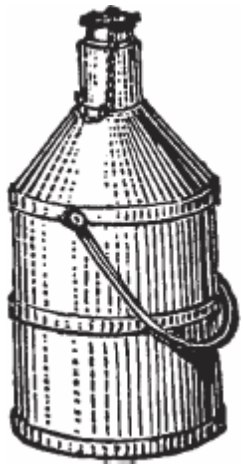
Распустить сливочное масло, сырую рыбу нарезать кусками, снявши с костей. Положить в масло и переворачивать, пока поспеет рыба. В особой кастрюле сделать бешамель: две ложки муки и ложку масла стереть в кастрюле, разбавить сливками до известной густоты, рыбу облить этим соусом и в эту же кастрюлю положить кусочек крепкого бульона и распустить его в говяжьем бульоне. Оным соусом полить рыбу и поставить в печь, чтоб запеклась.

124. Мороженое

Взять 1 бутылку жидких сливок, 5 желтков, $^1/_2$ фунта сахару. Желтки стереть с сахаром, прибавить сливки и мешать на плите, покуда загустеет и будет горячо, кипеть не давать, потом прибавить одну чашку крепко сваренного кофе и жженого сахара. Дать остыть всему, влить в форму и вертеть не быстро. Мешать хорошенько лопаткой, когда будет застывать по краям. Если не будет хорошо застывать, прибавить немного сырого молока.

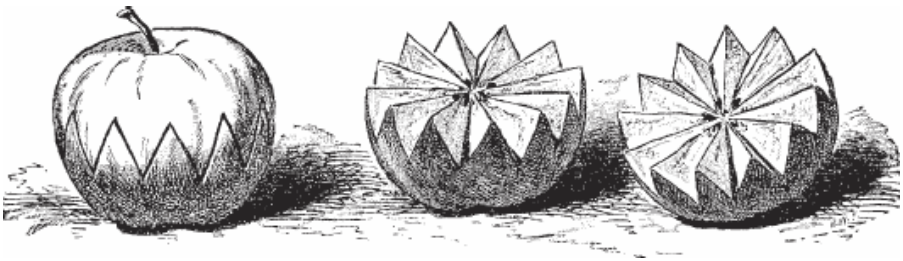
125. Мороженое из варенья

1 фунт протертого варенья, одну бутылку воды, $^1/_2$ фунта сахару, чайную ложку миндального молока и сок от половины лимона. Воду вскипятить с сахаром, потом прибавить варенье, лимонный сок и миндальное молоко; все это хорошенько смешать, дать остыть и влить в форму. Если не будет застывать, то прибавить немного сырой воды.



126. Как делать eau de Cologne (на спирту)

Взять бергамотового масла[46] 3 золотника, ценою по 10 копеек золотник; лимонного масла 3 золотника по 10 копеек золотник; померанцевого масла 3 золотника из померанцевых цветов по 75 копеек золотник; розового масла 20 капель по 3 копейки капля.



127. Яблочные пирожки (Берсовские)

1 фунт муки, 1/2 фунта масла, 1/4 фунта сахару, все это стереть на доске руками; 1 яйцо, 1/2 чашки сливок размешать и влить в тесто; смешать все вместе и раскатать; яблоко надо очистить, вынуть сердцевину, разрезать пополам; положить яблоко, посыпанное сахаром, на тесто и выделывать пирожки, сверху помазать яйцом, печь пирожки в духовом шкафу.

128. Суфле миндальное (от Толстых)

1 фунт грецких орехов истолочь; $^3/_4$ фунта мелкого сахара; $^1/_4$ фунта сливочного масла, развести с мукой и один стакан сливок, 8 желтков, белки сбить и все вместе смешать, потом выложить в суфлетницу и поставить в духовую печь.

129. Пирог из манной крупы с миндалем (Берсовский)

$1^1/_2$ чашки миндаля, $1^1/_2$ чашки сахару (чашки большие), 1 чашку манной крупы, 15 яиц; желтки стереть с сахаром, а белки сбить; помазать пожирнее бумагу и положить на сковороду, разделить массу на две доли и печь две лепешки на сковородах; между лепешками положить варенье.

130. Водянка из яблок

В ведерную бутылку положить 10 фунтов нарезанных яблок, налить 5 штофов[47] кипяченой и остуженной воды, 1 штоф французской водки[48].

Дать стоять 12 дней в комнатах на солнце, потом слить, процедить и положить 5 фунтов сахару; разлить в бутылки и засмолить.

131. Вода прохладительная

Взять 1 фунт черносмородинного листа, 3 лимона, 3 фунта сахару, 3 чайные ложки кремортартара, обдать все одним ведром кипятку и дать стоять 12 часов. Положить 3 полные столовые ложки дрожжей и дать стоять еще 12 часов, потом слить, процедить, разлить в бутылки, засмолить и поставить на лед (иначе лопнут), и готово.

132. Тесто, запеченное к ростбифу (Ханны)

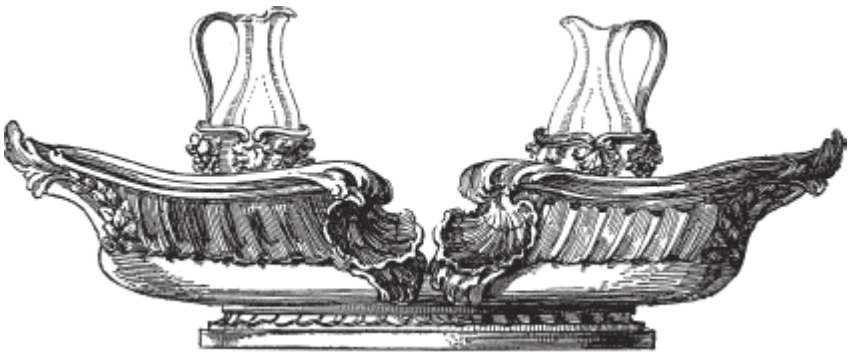
7 полных столовых ложек крупитчатой муки, 5 яиц, 2 стакана молока, соль; яйца сбить, смешать с мукой, понемногу доливать молоком, так чтобы не было комков; выложить на сковородку, намазанную маслом, полить подливкой от ростбифа и поставить в духовой шкаф.

133. Провансаль чистый

Взять 3 желтка, вылить в кастрюлю, положить горчицы по вкусу, смешать все вместе и влить прованского масла, отжать лимон, для того чтобы не замаслилось; когда загустеет, то готово и можно обливать.

134. Майонез

Распустить ланшпиг[49], сбить лопаткой на льду; когда застынет, класть масла понемногу, чтобы не замаслилось, а если замаслится, то поставить на плиту и распустить опять массу. Нужно сделать фарш из овощей.



135. Пиво князя Шаховского

4 стакана ячного солода, 4 стакана сахарной патоки[50], $^1/_2$ фунта или $^1/_4$ фунта хмеля на 24 бутылки кипятку – медленно наливать воду, кипятить, сквозь мешок насыпать солод и хмель; когда пропустится вода через мешок, нужно положить 2 ложки дрожжей, оставить на ночь, потом сливать это пиво в бутылки; через 4 дня готово.

136. Водица яблочная (из Ходынина)

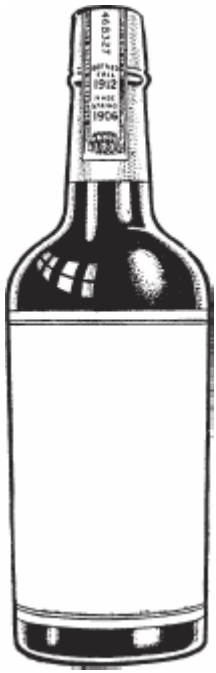
20 фунтов яблок на 9 штофов воды, 1 штоф французской водки; 12 дней стоять, потом процедить, положить 8 фунтов сахару, разлить в бутылки и засмолить.

137. Варенье из роз

На 1 фунт розовых обрезанных листьев 10 стаканов кипятку и 5 фунтов сахару. 1 фунт листьев облить 10 стаканами кипятку и варить до мягкости. 5 фунтов сахару класть кусками понемногу и варить, пока будет готово. Когда готово, положить в теплое 1 столовую ложку кислоты, которую спросить в аптеке: кислоту для варенья[51].

138. Травник Толстых

На 1/4 ведра вина 1/4 фунта мяты, 1/4 фунта анису, 1/4 фунта сухих померанцев; настаивать 3 дня, потом слить.

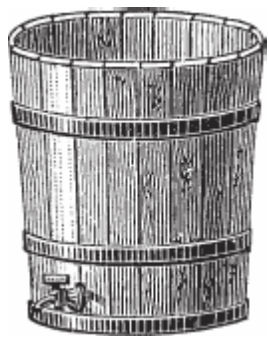


139. Эликсир тетушки Пелагеи Ильиничны (для зубов)

На один штоф очищенного спирта взять $^1/_2$ фунта богаутовых стружек[52], 3 золотника мятного, 3 золотника гвоздичного масла и 1 рюмку eau de lavande ambre. Стоять 14 дней в теплом месте; чаще болтать. Потом слить сквозь вату или пропускную бумагу[53].

140. Квас сухарный Фета

7 фунтов черных сухарей залить 4 ведрами кипятку в деревянной, чисто выпаренной кадке и мешать час деревянной веселкой[54]. Дать отстояться, потом слить в чистую посуду, положить $1^1/_2$ фунта сахару, 5 веточек мяты, 3 ложки дрожжей. Дать забродить, разлить по бутылкам, крепко закупорить. В каждую бутылку положить 3 или 4 изюминки.

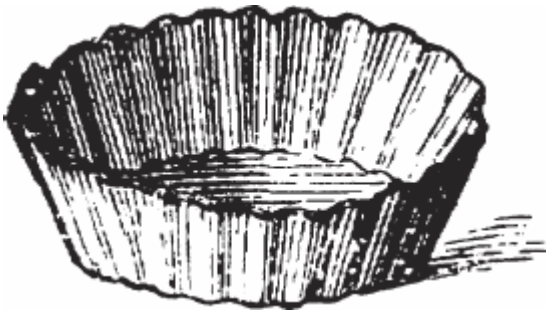


141. Соус горчичный

Растереть $^1/_2$ ложки деланой сарептской[55] горчицы с ложкой прованского масла, двумя крутыми желтками и ложкой сахару; прибавить две ложки уксусу, разбавить холодной водой, положить ложку каперсов.

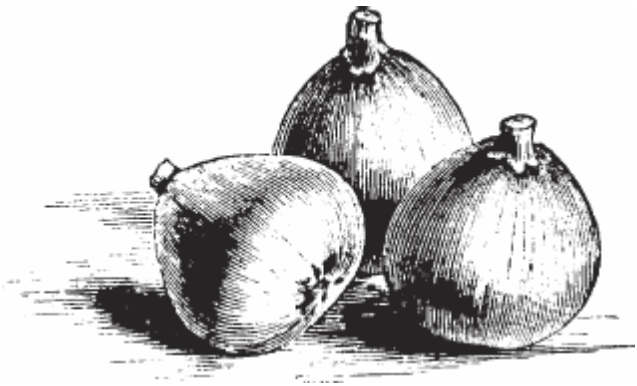
142. Пастила яблочная (Мария Петровна Фет)

1 меру[56] яблок испечь, протереть. 20 белков, 5 фунтов сахару сбить до белого, поставить в печь после хлебов.



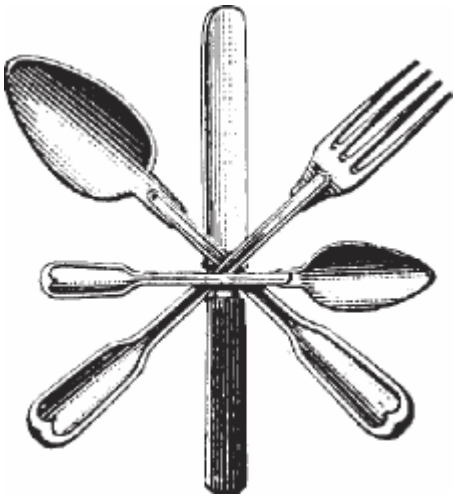
143. Смоква

Свежие ягоды протереть: на 2 стакана пюре 1 стакан сахару; варить и мешать, чтоб не пригорало и до тех пор, пока не будет отставать от таза медного. Намочить блюдо водой, слить воду, вылить на него смокву.



144. Пасха Спичинской

4 фунта творогу, 4 чашки густых сливок, 1 фунт сливочного масла растереть хорошенько, прибавить 1 фунт сахару и ванили.



145. Пасха Бестужевых

12 штофов цельного молока слить в корчагу, поставить в жаркую печь на целый день, чтобы вскипятить докрасна, пенку не снимать. Остудить до степени парного молока. Положить свежей сметаны 1 фунт и дать смеси сквашиваться целый день. Поставить в жаркую печь, чтобы отворожилась. Положить творог в мешок и дать сыворотке стечь, а потом положить под гнет.

Протереть сквозь решето; взять 6 чайных ложек сахару, положить ваниль, стакан свежих сливок, чайную чашку сливочного масла, 6 желтков, все сложить в кастрюлю и подогреть, чтоб сахар распустился. Еще в творог положить соли, перемешать – и в форму.

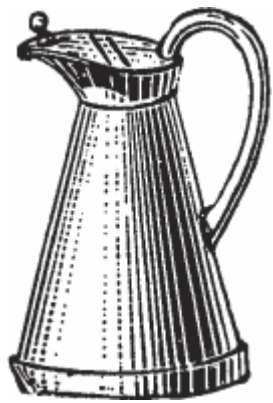
146. Скороспелые блины

4 ложки (с верхом) пшеничной муки, 2 ложки гречневой смешать, развести соленой водой не холодной. 1 чайную ложку соды (без верха), чайную ложку кислоты распустить в воде в разных стаканах. Когда разведете муку с водой, то надо туда вылить прежде соду, размешать хорошенько, а потом кислоту, опять размешать и сейчас же печь блины. Густота должна быть обыкновенная. Из этого выйдет блинов двенадцать. Можно все удвоить, утроить.

147. Кумыс

Топленое коровье молоко заквасить, развести кипяченой холодной водой до жидкости. Вливать кобылье молоко сначала пополам и болтать. Когда кумыс готов, утром следующего дня оставляют третью часть всего дневного подоя, две части пьют, а когда выпьют две части, третью часть, оставленную, вливают в дневной подой вечером.

Утром опять отольют третью часть кумыса для закваски, весь день доят, подой отставят, кумыса заквашенного две части, третью часть, оставленную, вливают в дневной подой и т. д. Болтать весь день болтушкой.



148. Пасха Семена, повара нашего

8 фунтов творога;
1 бутылка сливок;
3 фунта сметаны;
1 фунт сливочного масла;
1 фунт мелкого изюма кишмиш;
1 фунт коринки мелкой;
1 палочка ванили;
сахар и соль по вкусу.

Полученное смешать, положить в пасочницу и придавить гнетом.

149. О-де-Колонь Елены Сергеевны Денисенко

Oleum Bergamotha – 2 унции.
Ol Citri – 1 унция.
Ol Lavandulae – 2 драхмы.
Ol Neroli[57] – 1 драхма[58].
5 бутылок спирта 95°.

Слить в большую бутыль с притертой пробкой и взбалтывать ежедневно 15 дней. Держать в сухом и темном месте.

150. Лимонная вода Маруси Маклаковой

8 лимонов очистить совсем, кожу долой, цедру с сахаром натереть. Нарезать лимоны, вынуть все косточки, положить 5 фунтов сахару, 2 фунта изюму и влить 3 ведра кипятку; когда остынет, положить на 5 копеек дрожжей[59], дать бродить, и когда масса поднимется кверху, сливать в бутылку, закупорить машинкой и завязать веревочками. Бутылки – на лед и стоя, а не лежа.

151. Пастила Толстых

$^1/_2$ меры яблок на листе испечь, протереть сквозь сито, поставить на лед. На следующий день положить $2^1/_2$ фунта сахару и 10 белков, которые прежде поднять, бить веселкой в кадушке до тех пор, пока не побелеет и не поднимется вся масса.

Выложить в бумажные коробки и на листах поставить в печь (в самый легкий дух после хлебов) до тех пор, пока будет готово. Иногда приходится в печь ставить вторично. Можно печь пластами на холсте и потом складывать.

152. Торт

2 яйца;
2 чашки сахару;
2 чашки муки;
3 столовые ложки масла;
1 чашка сливок;
2 чайные ложки дрожжей сухих.

153. Способ сохранения зеленого гороха

Молодой сахарный горох вылущивают и обсыпают солью, полагая на один гарнц[60] гороха полстакана мелкой соли; на следующий день, слив сок с гороха, всыпают его в сухие чистые бутылки, хорошо закупоривают их, обертывают сеном и кладут в котел с холодной водой, которую кипятят полтора часа, затем дают ей остыть, горлышки бутылок с пробками засмаливают и бутылки закатывают в сухой песок.

154. Блины обыкновенные

Взяв фунт с четвертью крупитчатой муки и три четверти фунта гречневой, размешать в полутора стаканах теплой воды четыре золотника дрожжей, вылить на треть приготовленной мучной смеси. Поместив опару под полотенцем на сотейник с горячей водой, дают тесту подняться, через полчаса досыпают остальную муку, взбивают тесто лопаточкой, дают еще раз подняться, часа через три разводят его четырьмя стаканами теплого молока в соединении с тремя цельными яйцами, столовой ложкой соли и чайной ложкой сахару, а еще полчаса спустя начинают печь блины.

155. Блины пшеничные

Четыре стакана пшеничной муки смешивают с тремя стаканами теплого молока и двумя лотами дрожжей и ставят в теплое место. Когда тесто подойдет, в него постепенно вливают стакан кипяченого молока, добавляют пять желтков, две ложки растопленного масла, соль, по вымешивании – взбитые в пену белки, после чего опара выливается на сковородки.

156. Пасха царская

Порция: 3 фунта хорошего свежего творога, 1 чайная ложка соли, 1 фунт сливочного масла, 3 желтка, $^1/_2$ палочки ванили, $^3/_4$ бутылки густых сливок.

Творог протереть сквозь решето, положить в него неполную чайную ложку соли, 1 фунт сливочного масла (его надо растопить и немного остудить), вылить в творог, 3 желтка растереть с сахаром и $^1/_2$ палочки ванили и размешать с творогом. В этот творог положить 2 стакана сахару. Затем взбить $^3/_4$ бутылки густых сливок как можно крепче и перемешать их с творогом. Все это смешать хорошенько и выложить в пасечницу под небольшой пресс.

157. Состав для обмазки сырых стен

Из различных составов, рекомендуемых для обмазки сырых стен, следующий, как показывают опыты, может считаться особенно хорошим и вместе с тем доступным по дешевизне. Приготовляют смесь из одного гарнца поваренной соли и шести гарнцев тщательно просеянной гашеной извести.

Смесь эту кипятят в одном ведре воды, продолжая по мере образования пены снимать ее, когда пена перестанет образовываться, к полученному раствору на каждые полведра прибавляют 28 золотников квасцов, 14 золотников железного купороса, мелко истертого в порошок, 21 золотник едкого калия и полгарнца мелкого порошка костяной золы. Всю массу хорошенько размешивают и обмазывают ею сырые стены. Обмазка эта отличается очень большой твердостью, тверже даже аспидного сланца, совсем не пропускает воды и вместе с тем весьма огнеупорна.

158. Состав для лица

Сок с одного лимона, 1 стакан миндального молока из $^1/_4$ фунта сладкого миндаля и 13 штук горьких, $^1/_2$ стакана о-де-колонь. 1 белок сбить. Все смешать и болтать.

Втирать в лицо каждый вечер.

159. Торт шоколадный из черных сухарей Сухотиных на 12 персон

$^1/_2$ фунта сливочного масла, $^1/_2$ фунта сахару, 12 желтков хорошенько вымешать; $^1/_4$ фунта шоколаду, 1 стакан мелко истолченных черных сухарей и $^1/_3$ стакана белых сухарей. Все размешать. Сбить пеной 12 белков, положить во всю массу, хорошенько размешать, сотейник обмазать маслом и обсыпать сухарями и в него положить всю массу. Испечь, и когда испечется, выложить на сито, дать остыть, потом разрезать на две части, промазать внутри и сверху помадой шоколадной, сваренной из $1^1/_2$ стакана сливок, $^1/_4$ фунта шоколада и 1 стакана сахару.

Заглазировать торт белой глазурью по шоколаду фигурками.

160. Яблочный квас Марии Николаевны

Очень хорош.

15 крупных яблок;

4 фунта сахару;

2 бутылки пива;

на 10 копеек дрожжей;

35 бутылок кипятка.

Яблоки хорошенько сварить, влить все в кадку, долить кипятком до 35 бутылок, положить сахар. Когда вода станет теплой, положить дрожжи и влить пиво. Оставить ночь бродить. Утром процедить и разлить в бутыли. Крепко закупорить.

161. Скороспелые блины

Приготовление: $6^1/_2$ чашки холодной воды, 3 чашки пшеничной и 2 чашки гречневой муки, 2 чайные ложки винно-каменной кислоты[61]; хорошенько все размешать, причем кислоту и соду положить после всего и тотчас же начинать печь. Порция эта небольшая, если потребуется больше, то сделать вновь.

162

Лучшее средство от тараканов «Сердюковский порошок».

Добрый совет

Пей – но не допьяна, ешь – но не до отвала.

notes

Примечания

1

Напомним нашим любезным читателям, что русский фунт равен примерно 400 граммам. (*Здесь и далее примеч. ред.*)

2

Наиболее широко используется в пищу сладкая разновидность миндаля. Однако у него есть близкий сородич – горький миндаль. Ядра эти на первый взгляд практически неразличимы. А вот на вкус тут же понятно – это совсем другое растение. Иногда, для придания блюдам пущей пикантности, в них добавляется немного горького миндаля, но большая часть все равно кладется сладкого. Горькие семена издают очень отчетливый специфический «миндальный» аромат.

З

Коринка – это виноград с самыми мелкими ягодками без косточек. Название свое этот виноград получил от места выращивания возле города Коринф, что на севере полуострова Пелопоннес. Когда коринка высыхает, получается мелкий-мелкий кишмиш, напоминающий сушеную чернику или горошинки черного перца. Домашние хозяйки всегда охотно ее покупали из-за отсутствия косточек. В старых поварских книгах рекомендовали использовать коринку при изготовлении куличей, кексов и рулетов.

4

Вот что о русском масле говорит Е. Молоховец: «Масло, употребляемое для жаренья, так называемое «русское масло», перетапливается следующим образом: взять 10 фунтов чухонского (сливочного) масла; положить его в большую вылуженную кастрюлю, до 40 стаканов воды, поставить на легкий огонь, мешать, пока масло не распустится совершенно; тогда отставить кастрюлю, поставить в холодное место. Когда масло застынет, сделать в нем, сбоку, небольшое отверстие до самого дна, слить совершенно воду, налить свежую, опять растопить масло, повторить это 3–4 раза, пока вода, которая будет стекать, не будет совершенно чистой. Тогда масло посолить самой мелкой солью, сложить в горшки или кадочки, накрыть тряпочкою, залить очень соленою водою, держать в холодном, но сухом месте. Так приготовленное масло не портится в продолжение 3–4 лет».

5

Примерно столовая ложка желирующего концентрата, аналогичного желатину.

6

Белая пшеничная мука лучшего помола.

7

В России издавна использовали три главных сорта коровьего масла: сливочное (или столовое), чухонское (или сметанное) и топленое (или русское масло).

8

Глазурованный.

9

Не пугайтесь. Последнюю фразу рецепта вписал – в шутку – кто-то из домашних.

10

Желатин.

11

Золотник равен 4,2 грамма.

12

Осетровый клей изготавливается из внутренних стенок плавательных пузырей осетровых рыб и состоит, преимущественно, из чистого коллагена – клеющего светлого органического вещества. До XVIII в. в России был известен под названием карлук.

13

Лот равен 12,8 грамма.

Можно заменить столовой ложкой ванильного сахара.

15

Весь смысл технологии приготовления белых бульонов заключается в одном предложении: «Ингредиенты (кости) заливаются холодной водой и варятся на медленном огне». Вкус и наваристость в этом случае накапливаются постепенно, и бульон получается прозрачным.

16

Полштофа равны 0,6 л.

17

Еще надо $^1/_2$ фунта цукату, несколько нарезанных миндалек, немного сухарей и чашку молока. (*Сноска С. А. Толстой.*)

18

Оно же чухонское.

19

Во времена Софьи Андреевны бутылка обычно была равна 0,6 л.

20

Померанец – горьковатый ароматный плод вечнозеленого цитрусового дерева.

21

Ведро равно 12 л.

22

Кервель (купырь бутенелистный) – однолетнее травянистое растение. По внешнему виду напоминает петрушку. Содержит эфирное масло, гликозиды, каротин, витамин С, минеральные кислоты. Обладает кисловатым анисовым запахом. Употребляется в качестве зелени к супам и бульонам, для приготовления салатов, блюд из рыбы, птицы и яиц.

Пулярка – откормленная на мясо курица.

24

Шарлотка, шарлот – сорт мелкого лука. Здесь «две шарлотки» – две луковицы.

25

Медок – красные вина, производимые в главных винодельческих районах Франции и известные также под названием бордо. На выделку медокских вин шли преимущественно такие сорта винограда, как «каберне», «мальбек», «вердо» и др.

26

Оливковое масло.

27

Сотерн – белое десертное вино из сортов винограда «семильон», «совиньон блан» и «мускадель». Неповторимый вкус сотерна кроется в секрете сбора винограда. Ягоды специально собирают перезревшими, когда они слегка покрываются так называемой «благородной гнилью» (особым видом плесени).

28

Мускатный цвет, синонимы: мацис, мэс. Мускатный цвет не имеет ничего общего с цветком мускатного дерева, а представляет собой присеменник, то есть мягкую кожицу, покрывающую большую часть семени мускатного дерева наподобие лепестков. В свежем виде мускатный цвет ярко-красного (рубинового) или ярко-малинового цвета. После сушки этот цвет меняется на оранжевый и после непродолжительного хранения – на оранжево-желтый или темно-желтый.

29

Здесь: противень.

30

Рецепт сухого бульона от Елены Молоховец: «Взять $3^1/_2$ пуда говядины, не очень жирной, разрубить ее на куски, вымыть в холодной воде. 2 передние лопатки и 2 задние четверти теленка, 4 утки, 4 зайца, 2 индейки, 6 куриц, все это, кроме говядины, поджарить на вертеле или в печи, на противне до полуготовности, без соли. Взять 2 больших пучка чисто вымытого порея, 30 штук сельдерея, 30 штук петрушки, 30 штук моркови, 30 луковиц, $^1/_4$ фунта английского перца, $^1/_4$ фунта гвоздики. Все это залить водой, варить на довольно большом огне, не переставая, и день и ночь, то есть в продолжение, по крайней мере, целых суток, подливая воду и снимая постоянно накипь. Когда мясо совершенно разварится, процедить, выжимая мясо, которое опять сложить в кастрюлю, залить водой и варить некоторое время, потом процедить. Этот бульон соединить с первым бульоном, снять с него жир, процедить сквозь частое сито, а потом сквозь салфетку. Так процеженный бульон варить опять несколько времени, снимая накипь. Когда бульон начнет густеть, всыпать 2 мускатных ореха, мелко истолченных, и тогда уже начать варить бульон на горячих угольях, не переставая мешать, чтобы не пригорело. Поварив так час или два, разлить в формы, блюда или тарелки. Когда застынет, вынуть, сушить в тени, на свежем воздухе, а потом, завернув в бумагу, сохранять в холодном, но сухом месте. Кто не желает дичи, то бульон этот можно сварить из одной говядины, не сыпать только в бульон соли, потому что с солью не застынет. Можно сохранять его в больших банках, обвязанных пузырем».

31

Каплун – откормленный на мясо петух.

32

Белый мед – липовый, красный мед – гречишный.

33

Шпиг или **шпик** – плотное подкожное свиное сало, приготовленное в виде соленого или солено-копченого продукта.

Чумичка, чуман – половник, ковш или большая ложка.

То есть разбавить сок обжариваемого мяса.

Жом – выжимки, остатки отжатых овощей, плодов или ягод.

Смоква – инжир.

1 рюмка равна 0,123 л.

39

Солод – проросшее хлебное зерно, засушенное и крупно помолотое, сладкое на вкус. Солодить тесто – суслить, сластить легким брожением.

40

Хлеб, испеченный из просеянной сквозь сито муки.

41

Духи – различные пряности.

42

Кремортартар – белый винный камень, или кислая винно-калиевая соль, содержащаяся в соке винограда. В виде твердого аморфного осадка остается после сцеживания молодого вина.

43

Эстрагон, или тархун – многолетнее растение. Зелень употребляется в качестве пряности и лекарственного средства. Содержит эфирное масло, дубильные вещества и т. д. Употребляется в консервировании овощей, грибов, для приготовления дичи, мясных блюд, салатов.

44

Бешамель – один из основных соусов французской и европейской кухни. Популярность соуса бешамель объясняется простотой его приготовления и универсальностью применения: он одинаково хорошо подходит к горячим мясным, рыбным и овощным блюдам. Для приготовления этого соуса, кроме муки и масла, как предлагает в данном рецепте Софья Андреевна, используются также яйца, молоко и сливки.

Мосталыга – голень.

46

Бергамотовое масло – эфирное масло, получаемое из бергамотов, цитрусов семейства апельсиновых. Плоды употребляются как приправа к чаю и для получения бергамотового масла.

Штоф равен 1,23 л.

Это не что иное, как коньяк.

Ланшпиг – жидкое прозрачное желе, образовавшееся после жарки мяса, птицы.

50

Патока – это бесцветная тягучая жидкость (трудно ее отмерять из-за тягучести). Имеет сладкий вкус, но присутствует какая-то не то солонинка, не то что-то еще. Получается патока в виде побочного продукта при винокурении и сахароварении; применяется для добывания остатков сахара, переработки в спирт, в кондитерском производстве, для изготовления сахарного колера, для подслащивания вин, приготовления рома, ликеров и пр.

51

Лимонная кислота нужна, чтобы варенье не засахаривалось. А также чтобы фрукты не теряли свой привлекательный вид. А еще лимонная кислота является обычным консервантом.

52

Скорее всего речь идет о стружках бакаута. **Бакаут** – железное дерево, наиболее широко известное в судостроении. Эта древесина тонет в воде, но не гниет, так как пропитана очень ароматичным невысыхающим маслом. Благодаря этому маслу стружки и опилки бакаута имеют великолепный запах. Стружки можно заваривать как чай.

53

Просто фильтр.

54

Лопатка, предназначенная для размешивания соусов и некоторых видов теста.

55

Сарептская горчица – однолетнее травянистое растение семейства крестоцветных. Из семян сарептской горчицы, предварительно освобожденных от семенной оболочки, получают горчичное масло. Свое название это растение получило от г. Сарепта (ныне один из районов Волгограда), в дореволюционное время центра переработки этого масличного растения.

56

Мера равна 7,5 кг.

Oleum Bergamotha – бергамотовое масло; Ol Citri – цитрусовое масло; Ol Lavandulae – лавандовое масло; Ol Neroli – неролиевое масло.

1 драхма равна 3,8 г.

59

Примерно 150 граммов.

Гарнц (гарнец) равен 3,28 л.

61

Винно-каменную кислоту получали из кислой винно-калиевой соли, так называемого винного камня. Очищенные кристаллы винно-каменной кислоты легко растворимы в воде и спирте, приятны на вкус. В виде солей винно-каменная кислота встречается в картофеле, огурцах, черном перце.